




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова  
Протокол № 10 от « 26 » декабря 2018 г.

Ректор МГТУ им. Г.И. Носова,  
председатель ученого совета

  
М.В. Чукин

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки  
**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО  
СЫРЬЯ**

Направленность (профиль) программы  
**Технология продуктов общественного питания**

**7.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности</b>			
Знать	Основные события исторического процесса в хронологической последовательности	<p><b>Экзаменационные вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.</li> <li>2. Государство и общество в Древнем мире</li> <li>3. Средневековье как стадия всемирного исторического процесса</li> <li>4. Раннее новое время: переход к индустриальному обществу</li> <li>5. Мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот.</li> <li>6. Мир в начале XX века. Первая мировая война.</li> <li>7. Мир между двумя мировыми войнами. Вторая мировая война.</li> <li>8. Послевоенное устройство мира в 1946 – 1991 гг.</li> <li>9. Мировое сообщество на рубеже XX - XXI веков.</li> <li>10. Древнерусское государство в IX – XII вв.</li> <li>11. Русские земли в период раздробленности. Борьба русских земель с иноземными захватчиками.</li> <li>12. Образование и становление русского централизованного государства в XIV– первой трети XVI вв.</li> <li>13. Иван Грозный: реформы и опричнина.</li> <li>14. Смутное время в России.</li> <li>15. Россия в XVII в.</li> <li>16. Русская культура в IX – XVII вв.</li> <li>17. Преобразования традиционного общества при Петре I.</li> <li>18. Дворцовые перевороты. Правление Екатерины II.</li> <li>19. Россия в первой половине XIX в.</li> <li>20. Россия во второй половине XIX в.</li> <li>21. Русская культура в XVIII – начале XX вв.</li> <li>22. Первая российская революция 1905-1907 гг. и ее последствия.</li> <li>23. Россия в 1917 г.</li> <li>24. Социалистическая революция и становление советской власти (октябрь 1917 – май 1918 гг.).</li> <li>25. Гражданская война и интервенция в России. Военный коммунизм.</li> <li>26. Образование СССР 1922-1941 гг.</li> <li>27. Внутренняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг.</li> <li>28. СССР в годы Великой Отечественной войны.</li> <li>29. СССР в 1945-1964 гг.: послевоенное восстановление народного хозяйства и попытки реформирования.</li> <li>30. СССР в 1965 – 1991 гг.</li> </ol>	История

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>31. Особенности развития советской культуры. 32. Внутренняя политика Российской Федерации (1991 – 2000-е гг.)</p> <p><b>Тесты:</b></p> <p>1. Куликовская битва: 1. 1237 г.; 2. 1480 г.; 3. 1223 г.; 4. 1380 г.</p> <p>2. Опричнина: 1. 1565-1572 гг.; 2. 1598-1605 гг.; 3. 1550-1572 гг.; 4. 1556-1582 гг.</p> <p>3. Созыв первого Земского собора: 1. 1549 г.; 2. 1497 г.; 3. 1613 г.; 4. 1649 г.</p> <p>4. Третьиуньская монархия: 1. 1905-1907 гг.; 2. 1894-1917 гг.; 3. 1907-1914 гг.; 4. 1914-1917 гг.</p> <p>5. Брестский мир: 1. 1917 г.; 2. 1918 г.; 3. 1919 г.; 4. 1920 г.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>6. В 1721 г.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. отмена крепостного права;</li> <li>2. провозглашение России империей;</li> <li>3. присоединением к России Крыма;</li> <li>4. принятие «Соборного уложения».</li> </ol> <p>7. Год царствования Екатерины II:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1721 г.;</li> <li>2. 1755 г.;</li> <li>3. 1785 г.;</li> <li>4. 1801 г.</li> </ol> <p>8. Замена коллегий министерствами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1718 г.;</li> <li>2. 1802 г.;</li> <li>3. 1874 г.;</li> <li>4. 1881 г.</li> </ol> <p>9. Полтавское сражение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1702 г.</li> <li>2. 1709 г.;</li> <li>3. 1711 г.;</li> <li>4. 1714 г.</li> </ol> <p>10. Реформа управления государственными крестьянами П.Д. Киселева:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1801-1803 гг.;</li> <li>2. 1837-1841 гг.;</li> <li>3. 1861-1863 гг.;</li> <li>4. 1881-1894 гг.</li> </ol> <p>11. Начало «хождения в народ»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1863 г.;</li> <li>2. 1873 г.;</li> <li>3. 1883 г.;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4. 1895 г.</p> <p>12. В 1700 г.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Северная война;</li> <li>2. городские восстания;</li> <li>3. русско-турецкая война;</li> <li>4. церковный раскол.</li> </ol> <p>13. Декрет о земле:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1917 г.;</li> <li>2. 1918 г.;</li> <li>3. 1921 г.;</li> <li>4. 1924 г.</li> </ol> <p>14. Полное прекращение выкупных платежей крестьянами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1803 г.;</li> <li>2. 1861 г.;</li> <li>3. 1894 г.;</li> <li>4. 1907 г.</li> </ol> <p>15. Переход к нэпу:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1919 г.;</li> <li>2. 1921 г.;</li> <li>3. 1924 г.;</li> <li>4. 1927 г.</li> </ol> <p>16. Период 1700-1721 гг.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Двухлетняя война;</li> <li>2. Северная война;</li> <li>3. Отечественная война;</li> <li>4. русско-турецкая война.</li> </ol> <p>17. Крестьянская война под предводительством Е.И. Пугачева:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1606-1607 гг.;</li> <li>2. 1670-1671 гг.;</li> <li>3. 1707-1708 гг.;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4. 1773-1775 гг.</p> <p>18. Москва – столица РСФСР:  1. 1917 г.;  2. 1918 г.;  3. 1920 г.;  4. 1922 г.</p> <p>19. 1922 г. – год образования:  1. РСФСР;  2. СССР;  3. УССР;  4. БССР.</p> <p>20. Восстание в Кронштадте:  1. 1918 г.;  2. 1920 г.;  3. 1921 г.;  4. 1922 г.</p> <p>21. Испытание первой атомной бомбы в СССР:  1. 1945 г.;  2. 1949 г.;  3. 1952 г.;  4. 1954 г.</p> <p>22. Избрание Н.С. Хрущева Первым секретарем ЦК КПСС:  1. 1953 г.;  2. 1956 г.;  3. 1964 г.;  4. 1972 г.</p> <p>23. Принятие первой Конституции РСФСР:  1. 1917 г.;  2. 1918 г.;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3. 1924 г.;</p> <p>4. 1936 г.</p> <p>24. Первый секретарь (Генеральный секретарь) ЦК партии в 1964-1982 гг.:</p> <p>1. Ю.В. Андропов;</p> <p>2. И.В. Сталин;</p> <p>3. Н.С. Хрущев;</p> <p>4. Л.И. Брежнев.</p> <p>25. Принятие христианства на Руси:</p> <p>1. 962 г.;</p> <p>2. 988 г.;</p> <p>3. 989 г.;</p> <p>4. 991 г.</p> <p>26. Введение в России нового летоисчисления:</p> <p>1. 1700 г.;</p> <p>2. 1721 г.;</p> <p>3. 1725 г.;</p> <p>4. 1800 г.</p> <p>27. Принятие Указа о «вольных хлебопашцах»:</p> <p>1. 1803 г.;</p> <p>2. 1861 г.;</p> <p>3. 1883 г.;</p> <p>4. 1894 г.</p> <p>28. Созыв Учредительного собрания:</p> <p>1. 1917 г.;</p> <p>2. 1918 г.;</p> <p>3. 1919 г.;</p> <p>4. 1921 г.</p> <p>29. Съезд князей в Любече:</p> <p>1. 1097 г.;</p> <p>2. 1136 г.;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		3. 1147 г.; 4. 1199 г.  30. Ливонская война: 1. 1558-1583 гг.; 2. 1565-1572 гг.; 3. 1609-1612 гг.; 4. 1700-1721 гг.													
Уметь	Применять понятийно-категориальный аппарат при изложении основных фактов и явлений истории	<p><b>Практические задания:</b>            Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:            1. издание Манифеста «О даровании вольности и свободы всему российскому дворянству»;            2. проведение губной реформы;            3. строительство белокаменного Московского Кремля;            4. царствование Бориса Федоровича Годунова.            Ответ: _____</p> <p>2. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Павла I; в группу Б – события, связанные с правлением Александра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ограничение свободы книгопечатания;</li> <li>издание Манифеста «О трехдневной барщине»;</li> <li>образование в Санкт-Петербурге тайного общества «Союз спасения»;</li> <li>принятие университетского устава, предоставившего автономию университетам;</li> <li>упразднение дворянских собраний в губерниях.</li> <li>начало создания военных поселений.</li> </ol> <table border="1" data-bbox="542 1018 1592 1091"> <thead> <tr> <th colspan="3">Группа А</th> <th colspan="3">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Установите соответствие между датами и событиями:            1. 1989; А) объявление СССР войны Японии;            2. 1945; Б) издание Указа об отмене телесных наказаний;            3. 1857; В) начало ликвидации военных поселений;            4. 1863. Г) проведение I съезда народных депутатов СССР;            Д) принятие СССР в Лигу Наций.            Ответ: _____</p>	Группа А			Группа Б									
Группа А			Группа Б												



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>																						
		<p>4. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. принятие Конституции «развитого социализма»;</li> <li>2. издание Постановлений ЦК ВКП(б), ЦИК и СНК СССР о борьбе с кулаками;</li> <li>3. издание Постановления ЦК ВКП(б) «О преодолении культа личности и его последствий»;</li> <li>4. издание Декрета об установлении 8-часового рабочего дня;</li> <li>5. проведение XIX Всесоюзной партконференции.</li> </ol> <p>Ответ: _____</p> <p>5. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Ивана IV; в группу Б – события, связанные с правлением Петра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. основание Петербурга;</li> <li>2. проведение опричнины;</li> <li>3. издание Указа о престолонаследии;</li> <li>4. учреждение Синода;</li> <li>5. разгром Ливонского ордена;</li> <li>6. образование «Избранной рады».</li> </ol> <table border="1" data-bbox="539 767 1588 839" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Группа А</th> <th colspan="3">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 20%; height: 20px;"></td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> </tbody> </table> <p>6. Установите соответствие между датами и событиями:</p> <table data-bbox="539 903 1525 1058" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 30%;">1. 1912 г.</td> <td style="width: 70%;">А) издание Манифеста о веротерпимости и свободе вероисповедания;</td> </tr> <tr> <td>2. 1905 г.</td> <td>Б) проведение Второго съезда РСДРП;</td> </tr> <tr> <td>3. 1903 г.</td> <td>В) Ленский расстрел;</td> </tr> <tr> <td>4. 1907 г.</td> <td>Г) аграрная реформа П.А. Столыпина;</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Д) отмена подушной подати.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: _____</p> <p>7. Ранее других произошло:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. начало возведения Берлинской стены;</li> <li>2. Карибский кризис;</li> <li>3. запуск первой в мире атомной электростанции;</li> <li>4. проведение XXVI съезда КПСС.</li> </ol> <p>8. Укажите ответ с правильным соотношением события и года:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1841 – издание «Городового положения»;</li> </ol>	Группа А			Группа Б									1. 1912 г.	А) издание Манифеста о веротерпимости и свободе вероисповедания;	2. 1905 г.	Б) проведение Второго съезда РСДРП;	3. 1903 г.	В) Ленский расстрел;	4. 1907 г.	Г) аграрная реформа П.А. Столыпина;		Д) отмена подушной подати.	
Группа А			Группа Б																						
1. 1912 г.	А) издание Манифеста о веротерпимости и свободе вероисповедания;																								
2. 1905 г.	Б) проведение Второго съезда РСДРП;																								
3. 1903 г.	В) Ленский расстрел;																								
4. 1907 г.	Г) аграрная реформа П.А. Столыпина;																								
	Д) отмена подушной подати.																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>2. 1919 – издание Декрета о ликвидации неграмотности;</p> <p>3. 1918 – создание ВЧК;</p> <p>4. 1917 – проведение V Всероссийского съезда Советов;</p> <p>5. 1870 – запрещение продажи крестьян в розницу.</p> <p>9. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Ивана III; в группу Б – события, связанные с правлением Ивана IV:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. путешествие Афанасия Никитина в Индию;</li> <li>2. проведение Стоглавого собора;</li> <li>3. создание приказной системы;</li> <li>4. созыв первого Земского собора;</li> <li>5. «Стояние на реке Угре»;</li> <li>6. присоединение к Москве юго-западных русских земель.</li> </ol> <table border="1" data-bbox="539 676 1585 746"> <thead> <tr> <th colspan="3">Группа А</th> <th colspan="3">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>10. Соотнесите события и годы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1917;            А) создание Временного правительства;</li> <li>2. 1918;            Б) конфликт на КВЖД;</li> <li>3. 1922;            В) начало первой пятилетки;</li> <li>4. 1928.            Г) созыв Учредительного собрания;</li> <li>                          Д) образование СССР.</li> </ol> <p>Ответ: _____</p> <p>11. В XV веке княжил:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дмитрий (Донской);</li> <li>2. Василий II (Темный);</li> <li>3. Иван II (Красный);</li> <li>4. Василий III.</li> </ol> <p>12. Укажите событие, произошедшее 29 апреля 1881 года:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. учреждение Крестьянского поземельного банка;</li> <li>2. возобновление Союза трех императоров.</li> <li>3. издание Манифеста «О незыблемости самодержавия»;</li> <li>4. принятие Положения об обязательном выкупе крестьянских наделов.</li> </ol>	Группа А			Группа Б									
Группа А			Группа Б												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>13. Событие, произошедшее ранее других в 1917 году:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. подписание Николаем II в Пскове акта об отречении от престола;</li> <li>2. открытие Предпарламента;</li> <li>3. проведение Первого Всероссийского съезда Советов рабочих и солдатских депутатов в Петрограде;</li> <li>4. начало «хлебных бунтов» в Петрограде;</li> <li>5. отмена смертной казни на фронте.</li> </ol> <p>14. Укажите вариант ответа с правильным соотношением фамилии и года руководства страной:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Брежнев Л.И.       1966 г.;</li> <li>2. Горбачев М.С.      1974 г.;</li> <li>3. Сталин И.В.        1954 г.;</li> <li>4. Хрущев Н.С.       1969 г.</li> </ol> <p>15. Соотнесите имя и год княжения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Игорь                               А) 970;</li> <li>2. Владимир Мономах       Б) 977;</li> <li>3. Святослав I                       В) 1113;</li> <li>4. Ярополк I                         Д) 912.</li> </ol> <p>Ответ: _____</p> <p>16. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. учреждение Непременного совета;</li> <li>2. сражение под Аустерлицем;</li> <li>3. заключение Тильзитского мира;</li> <li>4. преобразование «Союза спасения» в «Союз благоденствия».</li> <li>5. замена Конституции Царства Польского «Органическим статутом».</li> </ol> <p>Ответ: _____</p> <p>17. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Павла I; в группу Б – события, связанные с правлением Екатерины II:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. издание Указа о запрещении ввоза всех иностранных книг;</li> <li>2. издание Жалованной грамоты дворянству;</li> <li>3. запрет продавать крестьян без земли с аукционов;</li> <li>4. восстание Е.И. Пугачева;</li> <li>5. секуляризация церковных и монастырских земель;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>												
		<p>6.запрет отсутствия на службе дворян, приписанных к гвардейским полкам.</p> <table border="1" data-bbox="539 304 1585 376"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="539 304 1061 341">Группа А</th> <th colspan="3" data-bbox="1068 304 1585 341">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 346 707 376"></td> <td data-bbox="714 346 907 376"></td> <td data-bbox="913 346 1061 376"></td> <td data-bbox="1068 346 1245 376"></td> <td data-bbox="1252 346 1429 376"></td> <td data-bbox="1435 346 1585 376"></td> </tr> </tbody> </table> <p>18. Соотнесите событие и год:  1. издание Указа Президента РСФСР о приостановлении деятельности КПСС на территории России;  А) 1990;  2. проведение выборов в Совет Федерации и Государственную Думу первого созыва; Б) 1996;  3. избрание М.С. Горбачева Президентом СССР; В) 1989;  4. принятие России в члены Совета Европы; Г) 1991;  Д) 1993.  Ответ: _____</p> <p>19. Организация, созданная ранее других:  1. «Союз борьбы за освобождение рабочего класса»;  2. «Северный союз русских рабочих»;  3. «Земля и воля»;  4. «Освобождение труда».</p> <p>20. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:  1. «Ледовое побоище» на Чудском озере;  2. строительство белокаменного Московского Кремля;  3. княжение Василия I Дмитриевича;  4. княжение Андрея Юрьевича (Боголюбского);  5. съезд князей в Любече.  Ответ: _____</p>	Группа А			Группа Б									
Группа А			Группа Б												
Владеть	Навыками воспроизведения основных исторических событий в хронологической	<p><b>Комплект заданий</b>  Вариант №1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:  1 Каковы основные направления внешней политики в годы перестройки?  2 Когда и по какой причине выведены советские войска из Афганистана?  3 Когда и в связи, с чем начался вывод советских войск из стран Восточной и Центральной Европы?</p>													

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	последовательности	<p>4 К каким последствиям привел вывод советских войск из стран Восточной Европы?  5 Когда и почему распущены Совет экономической взаимопомощи (СЭВ) и Организация Варшавского Договора (ОВД)?  Задание 2. Ответьте на проблемный вопрос: Распад СССР: закономерность или историческая случайность?</p> <p>Вариант № 2  Задание 1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:  1 Когда была принята программа приватизации? Какие позиции она включала?  2 Каковы последствия либерализации цен, начавшейся 1 января 1992 г.?  3 Как с началом реформ изменилось потребление населением основных продуктов питания?  4 Какую роль в реформах играли кредиты и помощь западных стран?  5 Какова главная задача первого периода реформ? Удалось ли руководству страны решить эту задачу?</p> <p>Вариант № 3  Задание 1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:  1 Какие положительные результаты были достигнуты в ходе экономического реформирования?  2 Какие проблемы возникли перед населением и руководством страны в ходе реформ? 3 В чем вы видите причины задержки выплаты зарплаты?  4 Чем объяснить отсутствие крупных отечественных и зарубежных инвестиций в экономику страны в 1992-1999 гг.?  5 Дайте общую оценку первых итогов рыночных реформ в России.  Задание 2 Ответьте на проблемный вопрос: Каковы первые итоги экономических реформ в России?</p> <p>Вариант № 4  Задание 1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:  1 Какие действия предприняло руководство России после августовских событий 1991 г.?  2 Что нового появилось в национально-государственном устройстве России после августа 1991 г.?  3 Какие действия предприняло руководство России для образования СНГ?  4 Чем завершился осенний политический кризис 1993 г.?  5 Каковы основы Конституции России, принятой в декабре 1993 г.?  Задание 2 Ответьте на проблемный вопрос: Какие Вы видите итоги и перспективы политического реформирования</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		России?	
Знать	<p>Основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах. Основные направления философии и различия философских школ в контексте истории. Основные направления и проблематику современной философии.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Место философии в культуре, ее специфика.</li> <li>2. Особенности философского знания. Функции философии.</li> <li>3. Мироззрение. Его структура и формы.</li> <li>4. Основные формы объективированного мироззрения, их сравнительный анализ.</li> <li>5. Философский анализ мифологического мироззрения.</li> <li>6. Религиозная картина мира.</li> <li>7. Структура философского мироззрения. Методы философии.</li> <li>8. Особенности древневосточной философии.</li> <li>9. Ранние формы античной философии. Становление учения о субстанции и бытии.</li> <li>10. Космоцентризм античной философии на примере учений Платона, Демокрита и Аристотеля.</li> <li>11. Принцип креационизма и принцип откровения в патристике.</li> <li>12. Реализм и номинализм как основные направления схоластики.</li> <li>13. Антропоцентризм философии эпохи Возрождения.</li> <li>14. Основные черты философии эпохи Просвещения.</li> <li>15. Эмпиризм и сенсуализм как продолжение номиналистической традиции философии.</li> <li>16. Субстанциональные подходы в рационалистической традиции философии эпохи Нового времени.</li> <li>17. Немецкая классическая философия.</li> <li>18. Иррационализм и марксизм как предпосылки преодоления классической метафизики.</li> <li>19. Основные направления неклассической философии.</li> <li>20. Основные особенности отечественной философии.</li> <li>21. Учение о бытии в современной философии.</li> <li>22. Учение о материи как развитие современного представления о субстанции в философии.</li> <li>23. Изменчивость мира: движение и развитие.</li> <li>24. Основные законы диалектики. Принцип детерминизма.</li> <li>25. Пространственно-временное измерение мира.</li> <li>26. Проблема идеального в философии. Сознание.</li> <li>27. Познание как процесс, его структура.</li> <li>28. Специфика научного познания. Наука как институт.</li> <li>29. Концепции истины в философии.</li> <li>30. Особенности бытия человека.</li> <li>31. Проблема свободы в философии.</li> <li>32. Общество как система. Проблема социального.</li> </ol>	Философия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		33. Особенности социального развития. 34. Культура и цивилизация.	
Уметь	<p>Раскрывать смысл выдвигаемых идей, корректно выражать и аргументировано обосновывать положения предметной области знания. Представлять рассматриваемые философские проблемы в развитии. Сравнить различные философские концепции по конкретной проблеме. Уметь отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания, на которых строится философская концепция или система.</p>	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b> Прочитайте и прокомментируйте высказывания, аргументируйте свой ответ.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Из ничего ничто не может возникнуть, ни одна вещь не может превратиться в ничто» (Демокрит). Сталкивается ли современный человек с проблемой бытия? Обладает ли виртуальность бытием?</li> <li>2. Абсолютное большинство историков считает, что присоединение Новгорода к Московской Руси являлось прогрессивным явлением: создавалось централизованное русское государство, и все славянские земли надо было объединить. С этим можно согласиться. Но ведь одновременно с тем была похоронена республиканская модель правления – важнейшее демократическое достижение в русских княжествах и землях. Как соотносится общее и уникальное в жизни современного человека?</li> <li>3. «Чтобы не говорили пессимисты, земля все же совершенно прекрасна, а под луною и просто неповторима» (М.Булгаков). Разум – это величайшее благо или величайшее проклятие человека?</li> <li>4. «Всякий трудящийся находится в состоянии войны с массой и неблагожелателен к ней в силу личного интереса. Врач желает своим согражданам добрых лихорадок, а поверенный добрых тяжб в каждой семье. Архитектору нужен добрый пожар, который превратил бы в пепел добрую часть города, а стекольщик желает доброго града, который разбил бы все стекла. Портной, сапожник желают публике только материй непрочной окраски и обуви из плохой кожи с тем, чтобы их изнашивали вдвое больше, ради блага торговли» (Ш.Фурье) О какой общественно-экономической формации идет речь? Изменились ли намерения современного человека? Чем вызваны эти намерения – «дурной» природой человека или объективными законами истории?</li> <li>5. «Хромой спутник может обогнать скакуна на лошади, если знает куда идти» (Ф.Бэкон) Что это означает? Какие проблемы в жизни современного человека возникают при определении такого пути?</li> <li>6. «Если бы материя нее была бы вечной, давно бы весь существующий мир совершенно в ничто превратился (сгорают дрова)» (Лукреций Кар). Свободен ли современный человек от субстанции? Может ли незнание о ее существовании служить аргументом ее ненужности?</li> <li>7. «Иногда лучший способ погубить человека – это предоставить ему самому выбрать судьбу» (М. Булгаков). В чем сложность свободы для современного человека?</li> <li>8. «Знание есть только путь к силе» (Т.Гоббс). В чем сила философского знания?</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<p>Навыками работы с философскими источниками и критической литературой. Приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох. Способами обоснования решения (индукция, дедукция, по аналогии) проблемной ситуации. Владеть навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций</p>	<p><b>Практические задания.</b>  1 Сравнительная таблица основных философских систем XVIII-XIX в.в.(3-4 по выбору).  2. Сообщение: «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений»  3. Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX веке?»  <b>Творческие задания, подготовить эссе</b>  <b>Примерный перечень вариантов письменных контрольных заданий</b>  <b>Вариант 1.</b>  <i>Часть первая.</i>  1. Какие черты философского знания свидетельствуют о ее мировоззренческом характере?  2. Какие проблемы решает такой раздел философии как онтология?  3. Каковы основные особенности философии Древней Индии?  4. Какие основные проблемы решает школа патристики?  5. В чем суть учений такого направления как эмпиризм?  6. В чем особенность учения о человеке в философии эпохи Просвещения?  <i>Часть вторая.</i>  1. Как в истории философии складывается учение о бытии?  2. Что такое движение и развитие в философии?  3. Как связана проблема сознания с общей теорией отражения?  4. Что представляет собой процесс познания?  5. В каких аспектах может быть рассмотрена проблема истины в философии?  6. Какие существуют концепции понимания сути человека в философии?  7. Какие существуют сферы общества? Каковы связи между ними?  <b>Вариант 2.</b>  <i>Часть первая.</i>  1. Что представляет собой мировоззрение и каковы элементы его структуры?  2. Какие выделяют части философского мировоззрения?  3. Каковы основные особенности философии Древнего Китая?  4. Как описывается мир в системе реализма?  5. Каковы направления поиска субстанции в рационализме?  6. Какова суть материализма Фейербаха?  <i>Часть вторая.</i>  1. В чем диалектика бытия и небытия?  2. Какие концепции развития существуют в философии?  3. Какие черты характеризуют чувственное познание?  4. Какие формы инобытия истины выделяют в философии?</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5. Как философия решает проблему биосоциального в человеке?</p> <p>6. Как в истории философии менялось представление о природе?</p> <p>7. Чем характеризуется цивилизация с точки зрения философии?</p> <p><b>Вариант 3.</b></p> <p><i>Часть первая.</i></p> <p>1. Что такое объективированное мировоззрение? Что к нему относится?</p> <p>2. В чем специфика философской методологии? Какие существуют методы в философии?</p> <p>3. В чем особенность поиска субстанции и учения о бытии в ранних формах античной философии?</p> <p>4. Какие черты присущи номиналистической картине мира?</p> <p>5. В чем суть субъективного идеализма И.Канта?</p> <p>6. Какова роль науки в становлении направлений неклассической философии?</p> <p><i>Часть вторая.</i></p> <p>1. Какие существуют типы бытия?</p> <p>2. Как характеризуют развитие законы диалектики?</p> <p>3. В чем отличие рациональной ступени познания от чувственной?</p> <p>4. Почему практику считают критерием истинности?</p> <p>5. Что такое эмпирический уровень научного познания?</p> <p>6. Что такое в философии личностное измерение человека?</p> <p>7. В чем суть экологической проблематики с точки зрения философии?</p> <p><b>Вариант 4.</b></p> <p><i>Часть первая.</i></p> <p>1. Каковы отличительные черты мифологического мировоззрения?</p> <p>2. Какие существуют философские дисциплины?</p> <p>3. Как соотносятся между собой учения Демокрита, Платона и Аристотеля?</p> <p>4. Что представляет собой гуманизм философии эпохи Возрождения?</p> <p>5. Почему учения Фихте и Шеллинга представляют собой переход от субъективного идеализма к объективному?</p> <p>6. В чем суть сциентистского направления философии XX века?</p> <p><i>Часть вторая.</i></p> <p>1. Какие модели единства мира существуют в философии?</p> <p>2. Какие подходы к пониманию пространства и времени существуют в философии?</p> <p>3. В чем суть закона единства и борьбы противоположностей?</p> <p>4. Помимо чувственной и рациональной ступеней познания, какие характеристики, механизмы философия еще выделяет в познании?</p> <p>5. Какие существуют концепции истины?</p> <p>6. Какие концепции свободы складываются в развитии философии?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>7. Что такое социальные последствия экологических проблем и как формулирует их философия?</p> <p><b>Вариант 5.</b>  <i>Часть первая.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы отличительные черты религиозного мировоззрения?</li> <li>2. Что такое гносеология как часть философии?</li> <li>3. Какие философские школы относятся к периоду заката античной философии?</li> <li>4. Каковы основные особенности онтологии философии эпохи Возрождения?</li> <li>5. В чем суть объективного идеализма Гегеля?</li> <li>6. В чем суть антициентистского направления философии XX века?</li> </ol> <p><i>Часть вторая.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие подходы к субстанции существуют в философии?</li> <li>2. В чем сущность закона отрицания отрицания?</li> <li>3. Какие черты сознания указывают на его идеальность?</li> <li>4. Какими чертами обладает язык как самостоятельный феномен с точки зрения философии?</li> <li>5. В чем принципиальное отличие научного познания от всех других форм?</li> <li>6. В чем принципиальное отличие материалистического и идеалистического подходов в понимании общества?</li> <li>7. Каково соотношение культуры и цивилизации?</li> </ol>	
<b>ОК - 2- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах</b>			
Знать	<p>- основные термины, определения, экономические законы и взаимозависимост и на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</p> <p>- методы исследования экономических отношений на уровне экономики в целом и на</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Определение экономики, основные понятия и определения.</li> <li>2 Факторы производства.</li> <li>3 Структура экономики.</li> <li>4 Границы производственных возможностей общества.</li> <li>5 Спрос и предложение. Равновесная цена. Государственное вмешательство в рыночное ценообразование и его формы.</li> <li>6 Эластичность спроса и предложения.</li> <li>7 Основы потребительского поведения.</li> <li>8 Основы теории производства. Производственная функция.</li> <li>9 Издержки производства: понятие, виды. Выручка. Прибыль. Рентабельность.</li> <li>10 Определение цены и объема производства.</li> <li>11 Рынок ресурсов: особенности их экономического анализа.</li> <li>12 Особенности рынка совершенной конкуренции.</li> <li>13 Три типа рынков несовершенной конкуренции. Антимонопольное регулирование.</li> <li>14 Система национальных счетов (СНС) как способ единообразного описания различных сторон макроэкономики.</li> <li>15 Основные макроэкономические показатели.</li> </ol>	Экономика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	уровне отдельного предприятия.	<p>16 Совокупный спрос, совокупное предложение.  17 Модели макроэкономического равновесия.  18 Циклическое развитие экономики.  19 Инфляция: сущность, оценка, причины возникновения, формы, социально-экономические последствия.  20 Антиинфляционное регулирование.  21 Безработица: сущность, формы, оценка.  22 Финансовая система и финансовая политика государства. Налоги: сущность, функции.  23 Кредитно-денежная система государства. Теоретические основы кредитно-денежной политики.  24 Предприятие в рыночной среде. Классификация предприятий. Формы объединения предприятий.  25 Основные средства предприятия. Состав и виды основных средств. Оценка и учет основных средств.  26 Износ и амортизация основных средств. Нормы амортизации. Способы начисления амортизации.  27 Показатели эффективности использования основных средств предприятия и пути их повышения.  28 Оборотные средства. Состав и структура оборотных средств предприятия.  29 Показатели эффективности использования оборотных средств и пути ускорения их оборачиваемости.  30 Трудовые ресурсы предприятия: количественная и качественная характеристика.  31 Фонды рабочего времени. Показатели их использования  32 Показатели эффективности использования трудовых ресурсов. Производительность труда.  33 Оплата труда на предприятии: сущность, функции. Системы сдельной и повременной оплаты труда.  34 Расходы и затраты предприятия. Экономические элементы затрат и калькуляционные статьи.  35 Расходы и затраты предприятия. Постоянные и переменные, прямые и косвенные, основные и накладные затраты.  36 Себестоимость продукции предприятия и структура затрат. Калькулирование себестоимости продукции предприятия.  37 Цены и ценообразование на предприятии. Состав и структура цены.  38 Прибыль как основной показатель деятельности предприятия. Виды прибыли и методы ее расчета.  39 Рентабельность продукции и общая рентабельность предприятия: показатели и пути их повышения.  40 Точка безубыточности и запас финансовой прочности.  41 Основные экономические школы</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в типовых экономических ситуациях, основных вопросах экономической политики;</li> <li>- использовать</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b>  1. Марья Ивановна – домработница. Она тратит по 15 мин. на стирку рубашки и по 45 мин. – на мытье окна. Нарисуйте линию производственных возможностей Марьи Ивановны в рамках 9-ти часового рабочего дня. Как изменится график, если в результате совершенствования технологии на мытье окна Марья Ивановна станет тратить 20 мин.?  2. В экономике производится 200 тыс. т молока и 300 тыс. т пшеницы. Альтернативные издержки производства молока = 5. Найти максимально возможный выпуск пшеницы после увеличения выпуска молока на 10%.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																										
	элементы экономического анализа в своей профессиональной деятельности.	<p>3. Функция спроса на благо <math>Q_d = 15 - P</math>, функция предложения <math>Q_s = -9 + 3P</math>. Определите равновесие на рынке данного блага. Что произойдет с равновесием, если объем спроса уменьшится на 1 единицу при любом уровне цен?</p> <p>4. Зависимость спроса и предложения выражена формулами <math>Q_d = 94 - 7P</math>, <math>Q_s = 15P - 38</math>. Найти равновесную цену и равновесный объем продаж. Чему равен дефицит или избыток товара при цене 4 рубля за единицу товара?</p> <p>5. В результате роста цены с 4 до 7 долл., объем спроса на товар X упал с 1000 до 800 штук. Определите коэффициент эластичности спроса по цене.</p> <p>6. Цена на товар А выросла со 100 до 200 ден. ед. Спрос на этот товар упал с 3000 до 1000 штук. Спрос на товар В вырос с 500 до 1000. Определите коэффициенты эластичности товара А и В. О каких коэффициентах идет речь?</p> <p>7. Коэффициент перекрестной эластичности <math>E_{x/y} = (-2)</math>. Цена товара Y равна 100 у. е. Определите спрос на товар X, если цена товара Y увеличится на 10 %, а первоначальный спрос на товар X равен 80 т.</p> <p>8. Владелец небольшого магазина ежегодно платит 3 тыс. у. е. аренды, 20 тыс. у. е. заработной платы, 100 тыс. у. е. за сырье, 10 тыс. у. е. за электроэнергию. Стоимость установленного оборудования составляет 200 тыс. у. е., срок его службы 10 лет. Если бы эти средства он положил в банк, то ежегодно получал бы 16 тыс. у. е. дохода. Определите бухгалтерские и экономические издержки.</p> <p>9. Известно, что при <math>L = 30</math> достигается максимум среднего продукта труда, и такое количество ресурса позволяет фирме произвести 120 единиц продукции. Каким будет предельный продукт труда, если занято 29 единиц труда?</p> <p>10. Фирма платит 200 тыс. руб. в месяц за аренду оборудования и 100 тыс. руб. заработной платы. При этом она использует такое количество труда и капитала, что их предельные продукты соответственно равны 0,5 и 1. Использует ли фирма оптимальное сочетание факторов производства с точки зрения максимизации прибыли?</p> <p>11. Фирма работает по технологии, характеризующейся производственной функцией . Во сколько раз увеличится выпуск продукции фирмой, если она в 4 раза увеличит использование обоих ресурсов?</p> <p>12. Функция общих издержек фирмы имеет вид <math>TC = 30Q - Q^2</math>. Эта фирма реализует продукцию на рынке совершенной конкуренции по цене 90 руб. Подсчитайте, какую она получает прибыль?</p> <p>13. Определите, какой объем лучше выпускать предприятию, продающему товар по цене, равной 15 у. е., и имеющему следующие затраты на производство и реализацию продукции (см. таблицу). Определите максимальную прибыль.</p> <table border="1" data-bbox="562 1139 1861 1209"> <thead> <tr> <th>Q</th> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>ТС</th> <td>50</td> <td>65</td> <td>75</td> <td>84</td> <td>92</td> <td>102</td> <td>114</td> <td>129</td> <td>148</td> <td>172</td> <td>202</td> <td>252</td> </tr> </tbody> </table> <p>14. Спрос на продукцию конкурентной отрасли <math>Q_d = 50 - P</math>, а предложение <math>Q_s = 2P - 1</math>. Если у одной фирмы отрасли восходящий участок кривой предельных издержек <math>MC = 3Q + 5</math>, то при каких цене и объеме производства фирма будет максимизировать прибыль?</p>	Q	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	ТС	50	65	75	84	92	102	114	129	148	172	202	252	
Q	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11																	
ТС	50	65	75	84	92	102	114	129	148	172	202	252																	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>15. Фирма по производству автомобилей приобрела прокат у сталелитейной фирмы на сумму 1500 тыс. долл., покрышки у шинного завода на сумму 600 тыс. долл., комплектующие у различных фирм на сумму 1200 тыс. долл., выплатила заработную плату своим рабочим в размере 1000 тыс. долл., потратила 300 тыс. долл. на замену изношенного оборудования и продала изготовленные 200 автомобилей по 30 тыс. долл. каждый, при этом прибыль фирмы составила 400 тыс. долл. Определите величину добавленной стоимости автомобильной фирмы.</p> <p>16. Если в экономике страны располагаемый личный доход составляет 550 млрд. долл., чистые инвестиции – 70 млрд. долл., государственные закупки товаров и услуг – 93 млрд. долл., косвенные налоги – 22 млрд. долл., личные сбережения – 13 млрд. долл., амортизация – 48 млрд. долл., экспорт – 27 млрд. долл., импорт – 15 млрд. долл. Определите ВВП.</p> <p>17. В результате роста совокупных расходов номинальный ВВП страны в 2009 г. стал равен 5250 млрд. долл., и темп изменения ВВП по сравнению с 2008 г. составил 5%. Известно, что в 2008 г. номинальный ВВП был равен 4600 млрд. долл., а дефлятор ВВП – 1,15. Определите фазу цикла и темп инфляции 2009 г.</p> <p>18. Потенциальный ВВП составляет 500 млрд. долл., фактический ВВП – 455 млрд. долл., а фактический уровень безработицы – 10%. Когда фактический ВВП сократился на 20%, уровень безработицы вырос на 9,1%. Определите величину коэффициента Оукена и естественный уровень безработицы.</p> <p>19. Функция сбережений имеет вид <math>S = -50 + 0.1Y</math>, автономные инвестиции <math>I = 25</math>. Каким будет равновесный уровень национального производства и дохода <math>Y</math>? а) На основе этой функции составьте функцию потребления. б) Поясните взаимосвязь двух методов определения равновесия логически, аналитически и графически</p> <p>20. Объем производства в цехе в прошлом месяце составил 6500 т. Вся произведенная продукция была продана в том же месяце. Цех выпускает только один вид продукции. Цена единицы, выпускаемой цехом продукции, составляет 14 000 руб. Среднесписочная численность работников цеха за прошлый месяц составила 524 человека. Определите производительность труда в денежном и натуральном выражении.</p> <p>21. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов составила 1200 тыс. руб. в том числе здания и сооружения 337 тыс. руб., оборудование и машины 743 тыс. руб., прочие фонды 120 тыс. руб. Норма амортизации соответственно определены в 2,5%, 8% и 5%. Рассчитать структуру основных производственных фондов и годовые амортизационные отчисления. По зданиям и прочим фондам амортизация начислялась линейным методом, а по оборудованию и машинам методом уменьшаемого остатка (коэффициент ускорения взять равным 2).</p> <p>22. Скорость оборота оборотных средств составляет 6 оборотов за год, объем реализованной продукции предприятия за год составил 854 тыс. руб. Определить сумму денежных средств, находящихся в обороте фирмы.</p> <p>23. В результате реконструкции на предприятии увеличится объем производства на 20% и составит 25600 ед. Рассчитать, как изменится себестоимость единицы продукции, если до реконструкции она составляла 1050 руб., условно-постоянные расходы в себестоимости составляют 60%.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>24. Рассчитать чистую прибыль организации, если цена реализации единицы продукции – 267 руб., в т.ч. НДС, общая сумма затрат за месяц – 15000 руб. Объем производства – 100 единиц продукции.</p> <p>25. Выручка от реализации продукции составила 219 млн. руб. Полная себестоимость – 168 млн. руб. Определите рентабельность реализованной продукции</p>	
Владеть	<p>- методами и приемами анализа экономических явлений и процессов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</p> <p>- практическими навыками использования экономических знаний на других дисциплинах, на занятиях в аудитории и на практике.</p>	<p><b>Кейс-задания, состоящие из описания ситуации и вопросов к ней.</b></p> <p><b>Кейс 1</b></p> <p>В государстве Ардения уровень инфляции за последние три года составил соответственно: 100 %, 130 % и по итогам текущего года – 150 %. Реальный уровень объема производства за рассматриваемый период снизился в пять раз и стабилизировался в этой точке. Величина государственного долга на начало последнего в рассматриваемом периоде года равна 200 агров, номинальная ставка процента по которому равна 35 %.</p> <p>Состояние бюджета характеризуется также тем, что номинальные государственные расходы без платежей по обслуживанию долга выросли на 100% и по итогам последнего года составили 50 агров, номинальные налоговые поступления снизились и составили за последний год 80 агров.</p> <p><b>Задание 1:</b> Номинальная величина сальдо государственного бюджета данной страны в текущем году равна _____ агров.</p> <p><b>Задание 2:</b> Экономическая ситуация, сложившаяся в Ардении, называется ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стагфляцией</li> <li>2) стагнацией</li> <li>3) спадом</li> <li>4) естественной инфляцией</li> </ol> <p><b>Задание 3:</b> В измерении итогов экономической деятельности за тот или иной период времени существуют номинальные и реальные стоимостные величины. К последним относятся ...</p> <p>Укажите один вариант ответа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) уровень безработицы, темп инфляции, значение коэффициенты Оукена</li> <li>2) общая величина доходов государственного бюджета, величина процентов, идущих на обслуживание внешнего долга, изменение заработной платы наемных работников без учета изменения уровня цен</li> <li>3) доходы государственного бюджета от таможенных пошлин, уплачиваемые по внешнему долгу проценты, выплаты материнского капитала в будущем, на период трех лет</li> <li>4) общие расходы государственного бюджета, поступления от уплаты косвенных налогов, изменение пенсий и социальных пособий относительно прошлых периодов с учетом индекса инфляции</li> </ol> <p><b>Кейс 2</b></p> <p>Спрос и предложение на сигареты описываются уравнениями: <math>P_d = 50 - Q_d</math> и <math>P_s = 10 + Q_s</math>, где Pd – цена</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>спроса, <math>P_s</math> – цена предложения, <math>Q_d</math> – объем спроса, <math>Q_s</math> – объем предложения. Государство, имея возможность регулирования рыночного ценообразования, решило использовать косвенный метод регулирования – ввести налог в размере 2 ден. единицы с каждой единицы проданного товара.</p> <p><b>Задание 1:</b> Подобное вмешательство государства в процесс рыночного ценообразования преследует цель ... Укажите один вариант ответа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) увеличения производства и потребления сигарет</li> <li>2) снижения производства и потребления сигарет</li> <li>3) поддержать потребителей сигарет</li> <li>4) поддержать производителей сигарет</li> </ol> <p><b>Задание 2:</b> Подобное вмешательство государства в рыночное ценообразование приведет к сдвигу кривой _____ и _____ равновесного объема продаж. Выберите не менее двух вариантов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сокращению</li> <li>2) предложения вправо вниз</li> <li>3) увеличению</li> <li>4) предложения влево вверх</li> </ol> <p><b>Задание 3:</b> В результате государственного вмешательства в процесс рыночного ценообразования путем введения налога бюджет будет пополнен на сумму _____ ден. единиц.</p>	
Знать	<p>– систему финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности ;</p> <p>– принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции. средства и методы</p>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и экономическое содержание результатов научной и научно-технической деятельности.</li> <li>2. Экономические показатели, характеризующие научную деятельность.</li> <li>3. Классификация научно-технической продукции по экономическим критериям.</li> <li>4. Источники финансирования инновационных проектов.</li> <li>5. Формы финансирования инновационной деятельности.</li> <li>6. Формы государственной поддержки инновационной деятельности.</li> <li>7. Нетрадиционные меры государственной поддержки.</li> </ol>	Продвижение научной продукции

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	стимулирования сбыта продукции.		
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать экономическую и научную литературу;</li> <li>– анализировать рынок научно-технической продукции</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– анализировать существующие и потенциальные запросы потребителей, возможностей создания ценностей для потребителя с учетом особенностей жизненного цикла продукции и технологий;</li> <li>– выделять основные этапы продвижения научного товара и</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b>  Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие научной деятельности, показатели ее характеризующие, источники финансирования.</li> <li>2. Проблемы анализа рынка научно-технической продукции.</li> <li>3. Научно-техническая продукция как товар особого рода.</li> <li>4. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции.</li> <li>5. Классификация научно-технической продукции по экономическим критериям.</li> <li>6. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования.</li> <li>7. Средства и методы стимулирования сбыта продукции.</li> <li>8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.</li> <li>9. Источники финансирования научной, научно-технической и инновационной деятельности.</li> <li>10. Формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> <li>11. Производственный процесс и основные принципы его организации.</li> <li>12. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам.</li> </ol>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	пути его совершенствования в условиях Российского рынка научной продукции; определять эффективные пути продвижения научной продукции с применением современных информационно-коммуникационных технологий, глобальный информационный ресурс;		
Владеть	– способами оценивания значимости и практической пригодности инновационной продукции; – методами стимулирования сбыта продукции; – расчетом цен инновационного продукта; современными методиками	<p><b>Творческие задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка концепции (методики) стимулирования сбыта конкретной научно-технической продукции.</li> <li>2. Разработка концепции (методики) оценивания значимости и практической пригодности конкретной инновационной продукции.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	расчета и анализа показателей и индикаторов, характеризующие инновационную деятельность предприятия и возможности реализации инновационного проекта.		
<b>ОК-3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>			
Знать	<p>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</p> <p>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;</p> <p>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.</p>	<p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p> <p><b>Student Life</b></p> <p>Becoming a student is often the first step to independence, particularly if you are moving away from home. You'll get to <a href="#">meet</a> new people and there are lots of chances to socialise. However, you may find yourself struggling to achieve your <a href="#">study</a> goals. Student life is different for everyone.</p> <p>How can I prepare for student life?</p> <p>Talk to people who have done the course or degree you're doing. They may be able to give you tips and advice about the workload, and make <a href="#">suggestions</a> for how you can prepare.</p> <p>If you're moving to a different place, try to arrive a few <a href="#">days</a> before you start your course. That way you'll have time to get familiar with the <a href="#">town</a>/city layout, and learn your way around.</p> <p>Work out how you will get around. If there is no suitable public transport in the city, can you get a bike or car? Do you need to get a <a href="#">driver</a>'s licence?</p> <p>If you're moving into a flat, ask your <a href="#">parents</a> if you can take any furniture with you (eg bed, dresser, desk, chair, sofa).</p> <p>Decide on your accommodation early on. If you want to live on campus, you'll need to get in early.</p> <p>How do you <a href="#">set</a> realistic goals and plan timetables at <a href="#">university</a>?</p> <p>It's tempting to try to achieve too much in your first year of <a href="#">study</a>, which is common with new students. This can leave you feeling overwhelmed and unmotivated, because you may not leave enough time to do course work or take time out from <a href="#">study</a>. Remember to leave time for things such as preparing for lectures, part-time work and spending time with friends.</p> <p>Why should you go to lectures, classes, tutorials or labs?</p> <p>Classes or lectures can be less structured than at school. You may have many opportunities to do other things instead of going to class. For example, it may seem more appealing to hang out with your friends.</p> <p>However, you need to be aware that when exam time comes you may have to spend a lot of time in the library looking up</p>	Иностранный язык

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																								
		<p>what was taught during the lectures you missed. You may not even be sure what's asked of you for the exam. Try to take a sensible approach to attending lectures and classes – they are worth it.</p> <p>1) Is becoming a student the first step to independence? Why?  2) Why is it useful to talk to people who have done the course or degree you're doing?  Why should you arrive in the city before you start your course?</p>																																									
Уметь	<p>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;</p> <p>- оформлять информацию на иностранном языке в устной и письменной формах.</p>	<p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)</b></p> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>A first-year student</td> <td>Хорошо образованный</td> </tr> <tr> <td>A Bachelor degree</td> <td>Первокурсник</td> </tr> <tr> <td>Well-educated</td> <td>Степень бакалавра</td> </tr> <tr> <td>To run the household</td> <td>Обязанности по дому</td> </tr> <tr> <td>Duties about the house</td> <td>Вести домашнее хозяйство</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Мои планы на будущее»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>An area of specialization</td> <td>Дальнейшее развитие</td> </tr> <tr> <td>Further development</td> <td>Способности и навыки</td> </tr> <tr> <td>Abilities and skills</td> <td>Аспирантура</td> </tr> <tr> <td>A high degree of proficiency</td> <td>Область специализации</td> </tr> <tr> <td>Postgraduate studies</td> <td>Высокий уровень профессионализма</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Accepted language</td> <td>Хорошо владеть английским</td> </tr> <tr> <td>Have a strong hold of English</td> <td>Написание</td> </tr> <tr> <td>Spelling</td> <td>Непонимание</td> </tr> <tr> <td>Miscommunication</td> <td>Уверенно разговаривать на иностранном языке</td> </tr> <tr> <td>To be a confident speaker</td> <td>Принятый язык</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Студенческая жизнь»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Independence</td> <td>Выбираться куда-либо с друзьями</td> </tr> <tr> <td>To do a course</td> <td>Расписание</td> </tr> <tr> <td>Timetable</td> <td>Независимость</td> </tr> <tr> <td>To take time out from study</td> <td>Сделать перерыв в учебе</td> </tr> <tr> <td>To hang out with your friends</td> <td>Изучать курс</td> </tr> </table>	A first-year student	Хорошо образованный	A Bachelor degree	Первокурсник	Well-educated	Степень бакалавра	To run the household	Обязанности по дому	Duties about the house	Вести домашнее хозяйство	An area of specialization	Дальнейшее развитие	Further development	Способности и навыки	Abilities and skills	Аспирантура	A high degree of proficiency	Область специализации	Postgraduate studies	Высокий уровень профессионализма	Accepted language	Хорошо владеть английским	Have a strong hold of English	Написание	Spelling	Непонимание	Miscommunication	Уверенно разговаривать на иностранном языке	To be a confident speaker	Принятый язык	Independence	Выбираться куда-либо с друзьями	To do a course	Расписание	Timetable	Независимость	To take time out from study	Сделать перерыв в учебе	To hang out with your friends	Изучать курс	
A first-year student	Хорошо образованный																																										
A Bachelor degree	Первокурсник																																										
Well-educated	Степень бакалавра																																										
To run the household	Обязанности по дому																																										
Duties about the house	Вести домашнее хозяйство																																										
An area of specialization	Дальнейшее развитие																																										
Further development	Способности и навыки																																										
Abilities and skills	Аспирантура																																										
A high degree of proficiency	Область специализации																																										
Postgraduate studies	Высокий уровень профессионализма																																										
Accepted language	Хорошо владеть английским																																										
Have a strong hold of English	Написание																																										
Spelling	Непонимание																																										
Miscommunication	Уверенно разговаривать на иностранном языке																																										
To be a confident speaker	Принятый язык																																										
Independence	Выбираться куда-либо с друзьями																																										
To do a course	Расписание																																										
Timetable	Независимость																																										
To take time out from study	Сделать перерыв в учебе																																										
To hang out with your friends	Изучать курс																																										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																														
		<p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</b></p> <table data-bbox="555 371 1500 523"> <tr> <td>Constitutional monarchy</td> <td>Корона</td> </tr> <tr> <td>County</td> <td>ВВП</td> </tr> <tr> <td>Island</td> <td>Конституционная монархия</td> </tr> <tr> <td>Gross national product</td> <td>Остров</td> </tr> <tr> <td>Crown</td> <td>Графство</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <table data-bbox="555 619 1478 770"> <tr> <td>Originate</td> <td>Происходить</td> </tr> <tr> <td>Annual celebration</td> <td>Ежегодное празднование</td> </tr> <tr> <td>Religious significance</td> <td>Религиозное значение</td> </tr> <tr> <td>Official days off</td> <td>Фейерверк</td> </tr> <tr> <td>Fireworks</td> <td>Официальные выходные</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <table data-bbox="555 866 1444 1018"> <tr> <td>To be situated</td> <td>Столица</td> </tr> <tr> <td>Capital</td> <td>Быть расположенным</td> </tr> <tr> <td>Date back to</td> <td>Знаменит ч-л</td> </tr> <tr> <td>Famous for</td> <td>Датироваться</td> </tr> <tr> <td>Bathing resort</td> <td>Морской курорт</td> </tr> </table> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b></p> <ol data-bbox="539 1082 965 1169" style="list-style-type: none"> <li>1) We get usually up at 7 o'clock.</li> <li>2) When you do your home assignment?</li> <li>3) Where you were yesterday?</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <ol data-bbox="539 1233 1081 1321" style="list-style-type: none"> <li>1) My birthday is on the twenty-one of September.</li> <li>2) I am thirty (13) years old.</li> <li>3) It is 5<sup>th</sup> of December.</li> </ol>	Constitutional monarchy	Корона	County	ВВП	Island	Конституционная монархия	Gross national product	Остров	Crown	Графство	Originate	Происходить	Annual celebration	Ежегодное празднование	Religious significance	Религиозное значение	Official days off	Фейерверк	Fireworks	Официальные выходные	To be situated	Столица	Capital	Быть расположенным	Date back to	Знаменит ч-л	Famous for	Датироваться	Bathing resort	Морской курорт	
Constitutional monarchy	Корона																																
County	ВВП																																
Island	Конституционная монархия																																
Gross national product	Остров																																
Crown	Графство																																
Originate	Происходить																																
Annual celebration	Ежегодное празднование																																
Religious significance	Религиозное значение																																
Official days off	Фейерверк																																
Fireworks	Официальные выходные																																
To be situated	Столица																																
Capital	Быть расположенным																																
Date back to	Знаменит ч-л																																
Famous for	Датироваться																																
Bathing resort	Морской курорт																																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Peter is ill. Can you visit her?</li> <li>2) The text is difficult. Do you understand all?</li> <li>3) I haven't called somebody.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) What are the news?</li> <li>2) Three man came into the room and sat in the armchairs.</li> <li>3) In evening we usually watch TV.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Everest ist the most tallest mountain in the world.</li> <li>2) The results of the experiment turned out to be much best.</li> <li>3) I think this song is worst than the previous one.</li> </ol> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. What's the main difference between a college and a university in the USA? <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Colleges are smaller</li> <li>b) Colleges offer only undergraduate degrees</li> <li>c) Colleges are smaller and they offer only undergraduate degrees</li> </ol> </li> <li>2. What's the difference between a state (public university) and a private university? <ol style="list-style-type: none"> <li>a) State universities are funded by the government</li> <li>b) State universities are usually larger and admit a wider range of students</li> <li>c) State universities are funded by the government and admit a wider range of students</li> </ol> </li> <li>3. Who funds private institutions of higher education in the USA? <ol style="list-style-type: none"> <li>a) US government</li> <li>b) They are funded from tuition fees, research grants and gifts.</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Геополитические особенности страны изучаемого языка»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) How many countries does the United Kingdom consist of? <ol style="list-style-type: none"> <li>a) 2</li> </ol> </li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>b) 3 c) 4</p> <p>2) What is the state system of the United Kingdom? a) a constitutional monarchy b) a parliamentary republic</p> <p>3) What is the symbol of the United Kingdom? a) a rose b) a bald eagle c) Britannia</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>What is the Scottish national costume for men? a) the kilt b) the tuxedo c) the bearskin</p> <p>What is the most famous sport event in Scotland? a) the Highland games b) the Commonwealth Games c) the Wimbledon Championship</p> <p>What country is called a land of castles and princes? a) England b) Northern Ireland c) Wales</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>What are the best English resorts? a) Bristol and Southampton b) Brighton and Bath c) Leeds and Bradford</p> <p>What is the capital of Scotland?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>a) Manchester b) Edinburg c) Liverpool</p> <p><b>What is the most important airport in England?</b></p> <p>a) Gatwick b) Heathrow c) Stansted</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>My Plans for the Future</b></p> <p>I am a first-year student now and I have chosen metallurgy as an area of specialization. I am sure it is a very demanding job. That is why I am looking now for opportunities for further <u>development</u> of my abilities and knowledge in the chosen field. For me, choosing a career is not only a matter of future prestige and wealth. In my opinion, a job should be interesting and socially important. To my mind, people should find satisfaction in their job. Money is naturally very important too. I am rather ambitious. I like to win competitions and be the best. I'd like to <u>become</u> a good specialist. I am sure the most important qualities of a good specialist are to be hard-working, to speak foreign languages, to be scientifically-minded, to be energetic, to <u>study</u> for extra qualifications in free time, to be sociable. I think I am good at mathematics and physics. It were my <u>favourite</u> subjects at school and I am sure it is one of the most important subjects at the <u>University</u>. I would like to be a monitor (the leader of the student Government at the Department). To my mind it is a good opportunity to develop my organizational and interpersonal skills and get a solid background. I am willing to be actively engaged in <u>research</u> and scientific discussions covering the problems of steel making technology improvement. I would like to take part in the student scientific conferences. My dream is to be a post<u>graduate</u> student. My goal is to achieve a high degree of proficiency. I hope I'll get my Bachelor's degree in five years, and then I am planning to complete my master's degree. And I'd like to begin my PhD program. Post<u>graduate study</u> at the university offers us the opportunity to <u>study</u> the subject of our first degree at an <u>advanced</u> level, or develop new skills and knowledge. The <u>University</u> offers us the opportunity to enhance our career prospects by developing knowledge and skills relevant to our chosen career</p> <p>1) The carrier choice is not socially important, but depends on your abilities. 2) The most important qualities of a good specialist are to be industrious, to speak several foreign languages, etc. 3) To develop the organizational and interpersonal skills and get a solid background one can become a monitor.</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Colleges, universities, and institutes: the distinctions</b></p> <p>Degree-granting institutions in the United States can be called colleges, institutes or universities. As a general rule, colleges</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>tend to be smaller and usually offer only undergraduate degrees, while a university also offers graduate degrees. The words “school”, “college”, and “university” are often used interchangeably. An institute usually specializes in degree programs in a group of closely related subject areas, so you will also come across degree programs offered at institutes of technology, institutes of fashion, institutes of art and design, and so on. Within each college or university you will find schools, such as the school of arts and sciences or the school of business. Each school is responsible for the degree programs offered by the college or university in that area of study.</p> <p>Technical and vocational colleges. These institutions specialize in preparing students for entry into, or promotion within, the world of work. They offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or technology, as well as how to work with the technology. Programs usually last two years or less. There are several thousand technical and vocational colleges across the United States, and they may be private or public institutions. State universities are founded and subsidized by U.S. state governments (for example, California, Michigan or Texas) to provide low-cost education to residents of that state. They may also be called public universities to distinguish them from private institutions. Some include the words “state university” in their title or include a regional element such as “eastern” or “northern”. State universities tend to be very large, within enrollments of 20, 000 or more students, and generally admit a wider range of students than private universities. State university tuition costs are generally lower than those of private universities. Also, in-state residents (those who live and pay taxes in that particular state) pay much lower tuition than out-of-state residents. International students, as well as those from other states, are considered out-of-state residents and therefore do not benefit from reduced tuition at state institutions. In addition, international students may have to fulfill higher admission requirements than in-state residents.</p> <p>Private universities are funded by a combination of endowments, tuition fees, research grants, and gifts from their alumni. Tuition fees tend to be higher at private universities than at state universities, but there is no distinction made between state and non-state residents. Colleges with a religious affiliation and single-sex colleges are private. In general, private universities have enrollments of fewer than 20,000 students, and private colleges may have 2,000 or fewer students on their campuses.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) State <u>university</u> tuition costs are generally lower than those of private universities.</li> <li>2) <u>Within</u> each <u>college</u> or <u>university</u> you will find schools.</li> <li>3) Technical and vocational <u>colleges</u> offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or <u>technology</u>, as well as in how to work with the <u>technology</u>.</li> </ol> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  <b>Jane:</b> Hello, Maria! You look great today!  <b>Maria:</b> _____ It’s very warm today, isn’t it? So I have decided to put on my new dress.  <b>Jane:</b> Yes, the weather is lovely, as well as your new dress. But have you heard about the rain this afternoon?  <b>Maria:</b> _____ But that is okey. I have an umbrella.  <b>Jane:</b> Oh, you are lucky, but I have no umbrella. I need to go back home to take it.</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Maria:</b> Yes, be quick. Look, the sky is already full of clouds.  <b>Jane:</b> I run. Bye, _____  <b>Maria:</b> Bye!</p> <hr/> <p>Yes, I've heard about that. Hi,! Thank you! see you later.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  A: _____  B: Yes, I'll have the fillet steak.  A: _____  B: Rare, please. And I'd like a glass of red wine, and some mineral water.  A: Still or sparkling?  B: Sparkling.  A: _____</p> <hr/> <p>Are you ready to order? How would you like your steak? Fine.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «О себе»</b>  to be a first-year student, to consist of, to live, my hobby is, I prefer, my favourite subjects, to spend time, at the university I, when I have free time, usually I</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Мои планы на будущее»</b>  My future specialty, department, carrier plans, to make a carrier, to do courses, to pick up a foreign language, a very demanding job, opportunities for further <u>development</u> of my abilities and knowledge, to take part in the student scientific conferences</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</b>  to improve your career prospects, many benefits, give a competitive edge over other <u>applicants</u>, have the option to work abroad, miscommunication, feel more at ease when speaking with fellow employees, management, or clients.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Студенческая жизнь»</b>  the first step to independence, to achieve your <u>study</u> goals, to plan a timetable, to do a course work, to take time out from <u>study</u>, tutorials and labs, to hang out with friends, to attend lectures and classes</p> <p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)</b>  <b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</b></p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																						
		<p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Студенческая жизнь»:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) In Erfüllung gehen</td> <td>a) читать лекцию, доклад</td> </tr> <tr> <td>2) im Studienjahr sein</td> <td>b) сдавать экзамен</td> </tr> <tr> <td>3) eine Vorlesung, einen Vortrag halten</td> <td>c) исполняться</td> </tr> <tr> <td>4) j-m zur Verfügung stehen</td> <td>d) учиться на курсе</td> </tr> <tr> <td>5) Prüfungen ablegen</td> <td>e) находиться в ч-л распоряжении</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) besiedeln</td> <td>a) разработки железной руды</td> </tr> <tr> <td>2) das Vorkommen</td> <td>b) согражданин</td> </tr> <tr> <td>3) der Eisenabbau</td> <td>c) плотность населения</td> </tr> <tr> <td>4) der Mitbürger</td> <td>d) населять</td> </tr> <tr> <td>5) die Bevölkerungsdichte</td> <td>e) месторождение</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) entzünden</td> <td>a) ценить</td> </tr> <tr> <td>2) veranstalten</td> <td>b) украшать ч-л</td> </tr> <tr> <td>3) schätzen</td> <td>c) освятить</td> </tr> <tr> <td>4) verzieren (mit D)</td> <td>d) зажигать</td> </tr> <tr> <td>5) weihen</td> <td>e) организовывать</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) die Druckindustrie</td> <td>a) порт, гавань</td> </tr> <tr> <td>2) die Gemäldesammlung</td> <td>b) стена</td> </tr> <tr> <td>3) der Hafen</td> <td>c) символ</td> </tr> <tr> <td>4) die Mauer</td> <td>d) печатная промышленность</td> </tr> </table>	1) In Erfüllung gehen	a) читать лекцию, доклад	2) im Studienjahr sein	b) сдавать экзамен	3) eine Vorlesung, einen Vortrag halten	c) исполняться	4) j-m zur Verfügung stehen	d) учиться на курсе	5) Prüfungen ablegen	e) находиться в ч-л распоряжении	1) besiedeln	a) разработки железной руды	2) das Vorkommen	b) согражданин	3) der Eisenabbau	c) плотность населения	4) der Mitbürger	d) населять	5) die Bevölkerungsdichte	e) месторождение	1) entzünden	a) ценить	2) veranstalten	b) украшать ч-л	3) schätzen	c) освятить	4) verzieren (mit D)	d) зажигать	5) weihen	e) организовывать	1) die Druckindustrie	a) порт, гавань	2) die Gemäldesammlung	b) стена	3) der Hafen	c) символ	4) die Mauer	d) печатная промышленность	
1) In Erfüllung gehen	a) читать лекцию, доклад																																								
2) im Studienjahr sein	b) сдавать экзамен																																								
3) eine Vorlesung, einen Vortrag halten	c) исполняться																																								
4) j-m zur Verfügung stehen	d) учиться на курсе																																								
5) Prüfungen ablegen	e) находиться в ч-л распоряжении																																								
1) besiedeln	a) разработки железной руды																																								
2) das Vorkommen	b) согражданин																																								
3) der Eisenabbau	c) плотность населения																																								
4) der Mitbürger	d) населять																																								
5) die Bevölkerungsdichte	e) месторождение																																								
1) entzünden	a) ценить																																								
2) veranstalten	b) украшать ч-л																																								
3) schätzen	c) освятить																																								
4) verzieren (mit D)	d) зажигать																																								
5) weihen	e) организовывать																																								
1) die Druckindustrie	a) порт, гавань																																								
2) die Gemäldesammlung	b) стена																																								
3) der Hafen	c) символ																																								
4) die Mauer	d) печатная промышленность																																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5) das Wahrzeichen е) собрание картин</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b>  1) Hat Monika drei Kinder.  2) In Berlin wir haben viele Verwandte.  3) Wo meine Großeltern wohnen?</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b>  1) Ich fahre am eins Januar nach Deutschland.  2) Ich wohne im vier Stock.  3) Heute ist der einundzwanzigsten.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b>  1) Uwe ist krank. Könntest du ihr besuchen?  2) Der Text war schwierig. Habt Sie alles verstanden?  3) Alle haben deine Meinung schon geäußert.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b>  1) Die Student geht ins Dekanat.  2) Hier gibt es einen Fenster.  3) Im Sommer fahre ich nach dem Deutschland.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b>  1) Deine Haare sind langer als meine Haare.  2) München finde ich am schöner.  3) Zur Arbeit komme ich gerner mit dem Fahrrad</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b>  1) Wer prüft die Unterlagen des Bewerbers um einen Studienplatz?  a) Der Bundespräsident  b) Die Zentralstelle für die Vergabe von Studienplätzen  c) Bildungsministerium</p> <p>2) Wer bekommt Stipendien an den Universitäten Deutschlands?  a) alle Studenten  c) besonders begabte Studenten</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1) Deutschland besteht aus ... Bundesländern. a) 14                      b) 16                      c) 12                      d) 10</p> <p>2) Im Norden wird Deutschland durch ... begrenzt. a) die Ostsee                      b) den Bodensee c) Frankreich                      d) Polen</p> <p>3) Der gesetzgebende Organ Deutschlands heißt ... . a) Bundestag                      b) Regierung c) Der Kurfürst                      d) Landtag</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Die Deutschen feiern Weihnachten am .... a) 21. Dezember    b) 24. Dezember    c) 31. Dezember    d) 7. Januar</p> <p>2) Das Bild „Selbstbildnis im Pelzrock“ von ... befindet sich in der Alten Pinakothek in München. a) Brecht                      b) Cranach                      c) Hundertwasser    d) Dürer</p> <p>3) Für die Germanen war ... ein heiliger Baum. a) die Kirsche                      b) die Espe                      c) die Linde                      d) die Birne</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Das Wahrzeichen der Stadt München ist ... . a) das Brandenburger Tor                      b) der Kölner Dom c) die Frauenkirche                      d) der Zwinger</p> <p>2) Hamburg ist eine .... a) Weltstadt                      b) Grünstadt                      c) Hafenstadt                      d) Blumenstadt</p> <p>3) Goethes Wohnhaus, das Schillerhaus befinden sich in .... a) Weimar                      b) Linz                      c) Köln                      d) Hannover</p>	
Владеть	- навыками устной и письменной речи на иностранном языке;	<p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Das Studium an der Universität</b> Nadja Petrowa besucht die Staatliche Technische Universität. Sie studiert an der Fakultät für Maschinenbau. Jetzt ist Nadja schon im ersten Studienjahr. Das Studium ist nicht leicht, jeden Tag besucht Nadja Seminare und Vorlesungen, arbeitet in der</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;</p> <p>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.</p>	<p>Bibliothek und im Sprachlabor.</p> <p>Heute steht Nadja um halb sieben auf, sie duscht sich, macht Morgengymnastik und führt ihren Hund Bobby aus. Dann trinkt sie Tee und geht zur Uni. Der Weg ist nicht weit. Von der Bukinstraße zur Universität braucht die Studentin nur zehn Minuten. Sie ist sehr pünktlich und verspätet sich nie. Sie findet es auch leichtsinnig, Vorlesungen zu versäumen.</p> <p>Heute hat Nadja zwei Vorlesungen. Deutsch ist ein kompliziertes Fach, aber es fällt Nadja leicht. Sie arbeitet mit Interesse. Deutsch ist ihr Lieblingsfach. Sie lernt fleißig alle neuen Vokabeln, schreibt Aufsätze, lernt Gedichte auswendig. Nadja kann noch nicht frei sprechen, aber sie liest schon deutsche Literatur und Presse im Original. Sie arbeitet an ihrer Aussprache und gibt sich Mühe, sich auf die Prüfung vorzubereiten. In der Prüfung kommt es auf gute Vorbereitung an. Es ist nicht klug, nur auf das Glück zu hoffen, meint Nadja.</p> <p>Nadja schafft am Tage viel und verliert die Zeit nicht umsonst. Es ist nicht leicht, in allen Fächern gute Noten zu bekommen. Morgen findet das Seminar in Philosophie statt. Man muss sich darauf vorbereiten. Darum bleibt das Mädchen nach dem Unterricht in der Bibliothek und liest die Fachliteratur zum Seminar. Sie macht Notizen und schreibt Zitate aus vielen Büchern heraus. Das Fach ist sehr kompliziert und fällt ihr schwer. Nadja hat etwas Angst vor der Vorprüfung.</p> <p>Bald ist das Semester zu Ende. Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen. Winterprüfungen beginnen an allen Hochschulen Anfang Januar. Zuerst legt Nadja die Prüfung in Englisch ab. Sie will diese Prüfung mit der Note "ausgezeichnet" ablegen. Hoffentlich erreicht sie ihr Ziel.</p> <p>Es ist unmöglich, lange ohne Erholung zu arbeiten. Nach den Prüfungen haben alle Ferien. Die Winterferien will Nadja zusammen mit ihrem Freund Anton von der Fakultät für Journalistik verbringen. Sie haben den Winter gern und treiben Wintersport. Abends werden sie ins Kino oder in die Disko gehen. Nadja freut sich schon darauf.</p> <p>1) Nadja Petrowa studiert an der Fakultät für Medizin.  2) Sie findet es auch richtig, Vorlesungen zu versäumen.  3) Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen.</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Ostern</b></p> <p>Ostern fällt immer auf den Sonntag nach dem ersten Frühjahrsvollmond, im Gregorianischen Kalender also frühestens auf den 22. März und spätestens auf den 25. April. Es gibt viele Osterbräuche. Die Deutschen Häuser werden geschmückt, die Eier werden gefärbt und verziert und eine Ostereiersuche wird veranstaltet. In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterhasen“ versteckt wurden. Es wird auch Bäume im Garten und Brunnen mit bunt bemalten Ostereiern geschmückt. Als Ostergebäck gibt es einen Kuchen in Hasen- oder Lammform. Das Ei wurde besonders geschätzt. Die Eier waren für die Menschen immer ein Symbol für den neuen Anfang, für Leben und Fruchtbarkeit und für Glück! Das Frühlingsfest ist gefeiert worden und die Eier sind geschenkt worden. Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden. So entstanden deutsche Ostereier.</p> <p>Der Osterhase gilt als Symbol der Fruchtbarkeit, was zum Fest des Lebens passt. Der Hase wurde, wie das Ei, ein Symbol für Fruchtbarkeit. So wurde der Hase vor rund vierhundert Jahren zum Eierbringer.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Das Osterlamm wurde als Symbol des Lebens verstanden. Mit seinem weißen Fell ist es auch ein Symbol für Reinheit und friedliche Lebensweise. Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne. Ohne sie wäre kein Leben auf unserer Welt möglich. Die Entzündung des heiligen Osterfeuers ist ein zentrales Ereignis für die Christen. Das Licht gilt als Zeichen des Lebens. Im christlichen Glauben ist die Osterkerze im 4. Jahrhundert nach Christus entstanden. Die Osterkerze symbolisiert den über Tod und Sterben siegenden auferstandenen Jesus Christus.</p> <p>Das Wasser gilt als Ursymbol des Lebens und der Fruchtbarkeit. In den Jahrhunderten nach Christus wurde es als Symbol für das Leben gebracht. So wurde schon seit dem 2. Jahrhundert das Taufwasser nur zweimal im Jahr geweiht.</p> <p>1) In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterfuchs“ versteckt wurden.</p> <p>2) Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden.</p> <p>3) Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b></p> <p><i>Monika:</i> Hallo, Karin!</p> <p><i>Karin:</i> _____, Monika! Wie geht,s?</p> <p><i>Monika:</i> Danke, gut! Was machst du heute Abend?</p> <p><i>Karin:</i> Heute habe ich viel zu tun. Tante Sabine kommt zu uns. Eigentlich muss ich mich schon beeilen. Wiedersehen!</p> <p><i>Monika:</i> _____!</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Herzlich Willkommen! Grüß dich! Auf Wiederhören! Leben Sie wohl! Tschüss!</i></p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b></p> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ja, bitte!</li> </ul> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gehen Sie geradeaus und an der nächsten Kreuzung rechts. Dann die nächste Straße links.</li> </ul> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• An der nächsten Kreuzung rechts. Die Bank ist das große moderne Haus auf der rechten Seite.</li> <li>• Ist es weit?</li> </ul> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Danke. Auf Wiedersehen!</li> </ul> <hr/> <p><i>Können Sie das bitte wiederholen?</i></p> <p>Wo geht es zur Deutschen Bank?</p> <p>Etwa fünf Minuten zu Fuß.</p> <p>Guten Tag! Entschuldigung! Könnten Sie mir helfen?</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Составьте план ответа по теме:</b> «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «<i>О себе</i>» heißen, achten (A.), ähnlich sein (D.), eine große / kleine Familie haben, väterlicherseits, verheiratet sein, verlobt sein, sich gut vertragen, beim Haushalt helfen</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «<i>Мои планы на будущее</i>»</p> <p>der Beruf, die Berufserfahrung, die Berufswahl, berufstätig, der Arbeitgeber, der Arbeitnehmer sich bewerben um + Akk., sich entscheiden für + Akk., sich vorstellen, die Zukunft, die Arbeitsstelle, sich beschäftigen mit + Dat.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «<i>Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста</i>»</p> <p><b>die Sprache, die Fremdsprache, deutschsprachig, der sprachliche Hintergrund, die Mehrsprachigkeit, die Muttersprache, die Sprachkenntnisse, die Sprachwahl, die Umfrage, fördern, bereichern, nützlich sein, sprachliche Fertigkeiten und Fähigkeiten entwickeln</b></p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «<i>Студенческая жизнь</i>»</p> <p>an der Universität studieren, im Studienjahr sein, das Seminar, die Doppelstunde, das Auditorium verlassen, die Klausur schreiben, das Studienbereich, vorlesungsfrei, den Studienplan selbständig zusammenstellen, der Kommilitone, der Kommilitone, sich erholen</p> <p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p> <p><b>Der Arbeitstag eines Studenten in Deutschland</b></p> <p>Der Unterricht beginnt meistens um 8.15, aber fast überall macht man gegen 12 Uhr Mittagspause. Die Studenten essen gewöhnlich in der Mensa zu Mittag. Nach der Mittagspause gibt es weitere Lehrveranstaltungen und erst gegen 16 Uhr haben wir Feierabend. Am Nachmittag haben wir auch Zeit für Selbststudium. Man kann in die Bibliothek gehen und dort Bücher ausleihen, oder im Lesesaal an der wissenschaftlichen Literatur arbeiten, den Stoff für ein Referat oder Vortrag sammeln. Einige Studenten gehen ins Sprachlabor oder in den Sportsaal.</p> <p><i>Ich habe versprochen, den ganzen Arbeitstag zu beschreiben. Na, fahren wir weiter. Etwa 16.30 machen wir Feierabend. Das hat aber mit einer Feier (oder Fest) nichts zu tun. Es bedeutet "Arbeitschluss". Also, nach Feierabend erholen wir uns. Ich besuche oft meinen Freund. Er wohnt im Internat (man kann auch sagen - Wohnheim). Das Internat ist ein neunstöckiges Hochhaus. In jeder Etage befinden sich mehrere Wohneinheiten. In jeder Wohneinheit sind zwei Einbett- und zwei Zweibettzimmer, eine Toilette, eine Waschecke und eine Dusche. In jeder Etage gibt es auch eine Küche mit den elektrischen Herden und Kühlschränken. Mein Freund wohnt mit einem Studienfreund in einem Zweibettzimmer. Es ist einfach aber praktisch eingerichtet. Zu jedem solchen Zimmer gehören zwei Betten, 2 Schreibtische, Stühle, Bücherregale. Sie haben an die Wände ein paar bunte Bilder und Poster gehängt. Das macht das Zimmer wohnlicher und gemütlicher.</i></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><i>Den Studenten steht ein Lesesaal zur Verfügung. Er liegt im Erdgeschoss. Dort befindet sich auch ein großer Klubraum mit einem Studentencafe und einem großen Saal. In diesem Saal kann man sich interessante Vorträge anhören, an den Diskussionen oder Lesungen teilnehmen. Samstags sammeln sich hier Disko-Fans. Es gibt hier noch einen Tischtennisraum und zwei Fernsehräume. Man plant auch die Errichtung eines Fitnesscenters, das heißt eines Raumes mit verschiedenen Sportgeräten und einer Sauna. Wir verbringen hier gern freie Zeit. Und wie arbeitest und erholst du dich, Anton? Wie ist deine Hochschule? Habt ihr auch Studentenwohnheime? Schreibe darüber ausführlich. Es ist für mich alles sehr interessant. Grüße dich, Dein Rudi</i></p> <p>1) Wann haben die Studenten Feierabend? 2) Womit beschäftigen sich die Studenten gewöhnlich nach dem Studium? 3) Was gibt es in jeder Wohneinheit?</p> <p><b>Выберите реплику, наиболее подходящую к ситуации общения «Студенческая жизнь»</b></p> <p>1) Student: Darf ich heute den Unterricht versäumen? Lektor: _____. a) Es kann nicht sein. b) Vielleicht können Sie. c) Warum denn? d) Sie sollen es argumentieren.</p> <p>2) Student 1: Ich bin in erster Prüfung durchgefallen. Student 2: _____. a) Vielen Dank! b) Das ist deine Ursache. c) Nichts Schlimmes. d) Ich denke, du musst dich besser zur nächsten Prüfung vorbereiten.</p> <p>3) Lehrer: In diesem Text gibt es einige neuen Wörter. Student: _____. a) Wann endet der Unterricht? b) Hilfe! c) Was, was? d) Können Sie uns sie erklären?</p>	
Знать	– структуру и содержание	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b> 1. Структура и состав культурологического знания.</p>	Культурология и

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>межкультурного взаимодействия;</p> <p>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;</p> <p>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;</p> <p>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</p>	<p>2. Структура современной культурологии: теория культуры, история культуры, философия культуры, социология культуры.</p> <p>3. Культурантропология.</p> <p>4. Теоретическая и прикладная культурология.</p> <p>5. Методы культурологического исследования.</p> <p>6. Понятие культуры и её функции.</p> <p>7. Культурогенез.</p> <p>8. Культура, природа и цивилизация.</p> <p>9. Культура как мир смыслов и знаков. Язык и коды культуры.</p> <p>10. Формы культуры: мифология, религия, искусство, наука.</p> <p>11. Культурная картина мира.</p> <p>12. Морфология культуры: материальная и духовная культуры.</p> <p>13. Субкультура и контркультура.</p> <p>14. Массовая и элитарная культура.</p> <p>15. Функции, ценности и нормы культуры.</p> <p>16. Типология культуры: дихотомия «Восток – Запад».</p> <p>17. Общественно-историческая школа (Н.Я. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби и др.).</p> <p>18. Натуралистическая школа (Ф. Ницше, З. Фрейд, К.Г. Юнг, Б.К. Малиновский и др.).</p> <p>19. Социологическая школа (Т. Элиот, П. Сорокин, А. Вебер, Т. Парсонс и др.).</p> <p>20. Структурно-символическая школа (Ф. Соссюр, Э. Кассирер, К. Леви-Стросс и др.).</p> <p>21. Антропологическая школа (Э. Тэйлор, А. Ланг, Дж. Фрейзер, А.Н. Веселовский и др.).</p> <p>22. Концепция «игровых культур» (Й. Хейзинга, Х. Ортега-и-Гассет, Е. Финки др.).</p> <p>23. Межкультурные коммуникации.</p> <p>24. Культура, личность и общество: аккультурация и ассимиляция.</p> <p>25. Социальные институты культуры.</p> <p>26. Инкультурация и социализация.</p> <p>27. Модели культурной универсализации.</p> <p>28. Место и роль России в диалоге культур и мировой культуре.</p> <p>29. Национальное своеобразие русской культуры: мессианское сознание.</p> <p>30. Становление и развитие культуры на Руси в IX – XVIII веках: из культурной изоляции к интеграции с европейской культурой.</p> <p>31. Роль личности в русской культуре XIX века.</p> <p>32. Диалог культур в русском искусстве «Серебряного века».</p> <p>33. Культурная модернизация.</p> <p>34. Глобальные проблемы современности.</p>	<p>межкультурное взаимодействие</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>35. Культура в современном мире.</p> <p><b>Тест:</b></p> <p><b>1. Культурология как система знаний о культуре изучает:</b></p> <p>А) образ жизни людей;  Б) культурный уровень людей;  В) шедевры мировой культуры;  Г) символ значения артефактов.</p> <p><b>2. При семиотическом подходе к изучению культуры особое внимание обращается на:</b></p> <p>А) движущие силы культуры;  Б) нормы и санкции;  В) символы и знаки культуры;  Г) функции культуры в обществе.</p> <p><b>3. Предметом изучения культурологии являются:</b></p> <p>А) теории развития общества, культурные эпохи;  Б) взаимосвязи между различными историческими периодами;  В) модели культуры, ценности, нормы, человеческое поведение;  Г) мировая художественная культура, манеры поведения человека в обществе.</p> <p><b>4. Использование исторического метода исследования культуры предполагает особое внимание к изучению:</b></p> <p>А) роли выдающихся личностей в истории культуры;  Б) генезиса, развития и угасания культурных явлений во времени;  В) возможности реставрации памятников культуры;  Г) античной культуры.</p> <p><b>5. Метод исследования, принятый функциональной школой, – это:</b></p> <p>А) анализ продуктов жизнедеятельности;  Б) ведение наблюдения за образом жизни сообщества;  В) ведение эксперимента над исследуемыми группами;  Г) размышление над объектами мира природы и мира человека.</p> <p><b>6. К предметному полю культурологии не относится...</b></p> <p>А) культуроведение;  Б) психология культуры;  В) социология;  Г) богословие культуры.</p> <p><b>7. Получение ценностных суждений является главной целью _____ метода исследования культуры.</b></p> <p>А) структурно-функционального;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б) исторического;  В) философского;  Г) компаративного.</p> <p><b>8. В зависимости от целей культурологического познания в предметной области культурологии выделяют теоретический, фундаментальный и _____ уровни.</b></p> <p>А) компаративный;  Б) эмпирический;  В) диахронический;  Г) прикладной.</p> <p><b>9. Культуру общества и его субъектов изучает:</b></p> <p>А) социология;  Б) культурная антропология;  В) культурология;  Г) философия культуры.</p> <p><b>10. В соответствии с задачами культурологической науки все её знания подразделяются на два вида – фундаментальные и _____ знания.</b></p> <p>А) прикладные;  Б) юридические;  В) технические;  Г) педагогические.</p> <p><b>11. Культурологическое знание востребовано:</b></p> <p>А) экологией;  Б) теорией систем;  В) географией;  Г) политологией.</p> <p><b>12. Изучение нравов и обычаев народов необходимо для:</b></p> <p>А) обеспечения межкультурной коммуникации;  Б) освоения новых территорий;  В) просвещения отсталых народов;  Г) повышения собственного культурного уровня.</p> <p><b>13. Культурология опирается на достижения _____ наук.</b></p> <p>А) исторических;  Б) математических;  В) биологических;  Г) политических.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>14. Статус культурологии современной системе наук определяется:</b>  А) использованием её методов и выводов в других отраслях гуманитарного знания;  Б) включением курса «Культурологи» в образовательный процесс;  В) продолжительной историей;  Г) нравственным и эстетическим содержанием культурологии.</p> <p><b>15. Взаимосвязь культурологии и социологии проявляется в:</b>  А) общей генеалогии;  Б) сходных методах исследования;  В) тождестве научных выводов;  Г) единой терминологии.</p> <p><b>16. К наукам, с которыми контактирует культурология, углубляя свои представления о культуре, не относится...</b>  А) логика  Б) философия  В) социология  Г) этнография.</p> <p><b>17. К наукам об общих аспектах человеческой деятельности, без относительно к её предмету, относятся _____ науки.</b>  А) экономические;  Б) искусствоведческие;  В) технические;  Г) культурологические.</p> <p><b>18. Главное отличие культурной антропологии от культурологии заключается в том, что культурная антропология носит по преимуществу _____ характер.</b>  А) практический;  Б) обобщающий;  В) ретроспективный;  Г) понимающий.</p> <p><b>19. Прикладная культурология изучает:</b>  А) эволюцию теоретической концепции;  Б) закономерности культурного процесса;  В) народное творчество;  Г) повседневная практика людей.</p> <p><b>20. Предметом исторической культурологии является:</b>  А) происхождения человеческого разума;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		Б) структура современной культурологии; В) перспективы культурного развития; Г) эволюция культурных форм.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;</li> <li>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>– анализировать проблемы культурных процессов;</li> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</li> <li>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Прочитайте фрагмент из работы Р. Итса и сформулируйте свое отношение к его точке зрения. Ответьте на вопросы.          Жизнь наших далеких предков протекала в экстремальных условиях, богатых множеством случайных совпадений, которые воспринимались первобытным сознанием как следствие проявления невидимых и всемогущих «чар». Они порождают видимость большой вероятности связи происшедших с человеком несчастий с действиями над его фетишами или реальностью проклятий, заклинаний, колдовства. Если еще добавить сюда сам факт психологического ожидания беды: что-то случилось с твоей чурингой, с твоим фетишем и т. п., то количество совпадений или случайных связей несвязанных причин и следствий увеличится.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почему на первых этапах развития человеческого общества появляется вера в абсолютную связь фетиша с судьбой человека?</li> <li>• Подкреплялась ли эта связь общественным сознанием первобытной эпохи?</li> <li>• Почему подобные ситуации часто находили свое подтверждение в окружающем реальном мире?</li> <li>• Приведите известные вам примеры: а) магического обряда; б) тотемных представлений; в) анимистических представлений.</li> </ul> <p>2. Рассмотрите основные мировые религии по трем основным моментам: религиозное сознание, культовая деятельность и религиозные организации. Имейте в виду, что они тесно связаны, взаимодействуют и образуют целостную религиозную систему.</p> <p>3. Опишите какой-либо известный вам опыт межкультурного взаимодействия. Были ли в вашей жизни проблемы с пониманием поведения представителей другой культуры? Можете ли вы их объяснить? Обратите внимание при объяснении, что поведение человека следует рассматривать в рамках его культуры, а не своей, т. е. следует проявлять больше эмпатии, чем симпатии. Симпатия подразумевает, что человек мысленно ставит себя на место другого, следует «золотому правилу нравственности»: «поступай с людьми так, как хотел бы, чтобы поступали с тобой». Но при симпатии используются свои собственные способы интерпретации поведения других людей. При общении же с носителями других культур следует применять эмпатический подход, т. е. представить себя на месте другого человека, принять его мировоззрение, понять его чувства, желания, поступки, исходить из рамок его культуры. Сущность эмпатического подхода отражает «латиново-американское правило»: «поступай с другими так, как они поступали бы сами с собой».</p> <p>4. Определите, в какой историко-культурный период были сделаны следующие высказывания (если возможно, назовите автора):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Как плодородное поле без возделывания не даст урожая, так и душа. Возделывание души – это и есть философия: она выпалывает в душе пороки, готовится души к приятию посева и ввергает ей – сеет, так сказать, только те</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	учетом результатов этого анализа.	<p>семена, которые, вызрев, приносят обильнейший урожай»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Человек – это слабое, беспомощное, достойное жалости и участия существо. Но в своей слабости он обнаруживает огромную силу. Уповая на Веру, он может сказать «да» хаотическому и страшному миру»;</li> <li>• «Человек, забывший об интересах общества, и правитель, забывший об интересах граждан, – не римляне, а варвары»;</li> <li>• «Культура не воспитание меры, гармонии и порядка, а преодоление ограниченности, как культивирование неисчерпаемости, бездонности личности, как ее постоянное духовное совершенствование»;</li> <li>• «Все эти сказанные художества весьма и весьма различны друг от друга; так что если кто исполняет хорошо одно из них и хочет взяться за другие, то почти никому они не удаются так, как то, которое он исполняет хорошо; тогда как я изо всех моих сил старался одинаково орудовать во всех этих художествах; и в своем месте я покажу, что я добился того, о чем я говорю»;</li> <li>• «И тогда через хаос, через абсурдность, через чудовищность жизни, как солнце через тучи, глянет око Божье. Бога, который имеет личность, и личность, отображенную в каждой человеческой личности»;</li> <li>• «Поступай так, чтобы ты всегда относился к человечеству и в своем лице, и в лице всякого другого так же, как к цели, и никогда не относился бы к нему только как к средству»;</li> <li>• «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»;</li> <li>• «Мне хотелось бы словом «гуманность» охватить все, что я до сих пор говорил о человеке, о воспитании его благородства, разума, свободы, высоких помыслов и стремлений, сил и здоровья, господства над силами Земли»;</li> <li>• «Все хорошо, что исходит из рук Творца всех вещей. В руках человека все вырождается»;</li> <li>• «Воспитание человеческого рода – это процесс и генетический и органический; процесс генетический – благодаря передаче, традиции, процесс органический – благодаря усвоению и применению переданного. Мы можем как угодно назвать этот генезис человека во втором смысле, мы можем назвать его культурой, т. е. возделыванием почвы, а можем вспомнить образ света и назвать его просвещением, тогда цепь культуры и просвещения протянется до самой земли. Различие между народами просвещенными и непросвещенными – не качественное, а только количественное»;</li> <li>• «...Что такое человек во Вселенной? Небытие в сравнении с бесконечностью, все сущее в сравнении с небытием, среднее между всем и ничем. Он не в силах даже приблизиться к пониманию этих крайностей – конца мироздания и его начала, неприступных, скрытых от людского взора непроницаемой тайной, и равно не может постичь небытие, из которого возник, и бесконечность, в которой растворяется»;</li> <li>• «Причина всех бедствий и несчастий людей, – состоит в невежестве. Преодолеть свое печальное положение, выйти из него люди могут только через просвещение, а рост его неодолим. В умах идет скрытая и непрерывная революция и... с течением времени само невежество себя дискредитирует»;</li> <li>• «Все, что вне меня, – отныне чуждо мне. У меня нет в этом мире ни близких, ни мне подобных, ни братьев. Я на</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>земле, как на чужой планете, куда свалился с той, на которой жил прежде. Если я и различаю, что вокруг себя, – то лишь скорбные и раздирающие сердце предметы, и на все, что касается и окружает меня, не могу кинуть взгляда без того, чтобы не найти там какого-нибудь повода к презрительному негодованию и удручающей боли»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»;</li> <li>• «Всякая культура (даже материальная) есть культура духа; всякая культура имеет духовную основу – она есть продукт творческой работы духа над природными условиями».</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.</li> </ul>	<p><b>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализируйте существующие определения культуры с точки зрения их отношения к человеку. Является ли культура системой, позволяющей человеку приспособиться к жизни или она враждебна для человека, разрушает его, подавляет его свободу? Предложите собственное понимание культуры.</li> <li>2. Выдающийся философ XX в. Л. Витгенштейн заявлял: «Пределы моего мира – пределы моего языка». Поразмышляйте вслух на эту тему.</li> <li>3. Прочитайте любую понравившуюся вам статью, затрагивающую проблемы семиотики, дайте ей оценку, выразив свое согласие или несогласие и обосновав его. Например, можно взять работы Ю.М. Лотмана, посвященные семиотике русского быта и литературы XVIII и XIX вв.</li> <li>4. Попробуйте разобрать какое-нибудь литературное или кинематографическое произведение с точки зрения семиотики. Согласны ли вы с объяснением Ю.М. Лотмана отношений между Татьяной, Онегиным и Ленским в романе Пушкина «Евгений Онегин»? Эти персонажи не понимали друг друга потому, что они использовали разные культурные знаковые системы. Онегин был ориентирован на английский байронический романтизм с его культом разочарованности в жизни и трагизмом, Ленский – на немецкий романтизм с его восторженностью и ученостью, Татьяна, с одной стороны, на английский сентиментализм с его чувствительностью, порядочностью и «хорошими концами», а с другой – на русскую народную культуру (поэтому она из всех трех оказалась наиболее гибкой).</li> </ol>	
<b>ОК-4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>			
Знать	– суть культурных отношений в обществе, место	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура и состав культурологического знания.</li> <li>2. Структура современной культурологии: теория культуры, история культуры, философия культуры, социология</li> </ol>	Культурология и межкультурное

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>человека в культурном процессе и жизни общества;</p> <p>– содержание актуальных культурных и общественно значимых проблем современности;</p> <p>– методы и приемы социокультурного анализа проблем современности, основные закономерности культурно-исторического процесса.</p>	<p>культуры.</p> <p>3. Культурантропология.</p> <p>4. Теоретическая и прикладная культурология.</p> <p>5. Методы культурологического исследования.</p> <p>6. Понятие культуры и её функции.</p> <p>7. Культурогенез.</p> <p>8. Культура, природа и цивилизация.</p> <p>9. Культура как мир смыслов и знаков. Язык и коды культуры.</p> <p>10. Формы культуры: мифология, религия, искусство, наука.</p> <p>11. Культурная картина мира.</p> <p>12. Морфология культуры: материальная и духовная культуры.</p> <p>13. Субкультура и контркультура.</p> <p>14. Массовая и элитарная культура.</p> <p>15. Функции, ценности и нормы культуры.</p> <p>16. Типология культуры: дихотомия «Восток – Запад».</p> <p>17. Общественно-историческая школа (Н.Я. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби и др.).</p> <p>18. Натуралистическая школа (Ф. Ницше, З. Фрейд, К.Г. Юнг, Б.К. Малиновский и др.).</p> <p>19. Социологическая школа (Т. Элиот, П. Сорокин, А. Вебер, Т. Парсонс и др.).</p> <p>20. Структурно-символическая школа (Ф. Соссюр, Э. Кассирер, К. Леви-Стросс и др.).</p> <p>21. Антропологическая школа (Э. Тэйлор, А. Ланг, Дж. Фрейзер, А.Н. Веселовский и др.).</p> <p>22. Концепция «игровых культур» (Й. Хейзинга, Х. Ортега-и-Гассет, Е. Финки др.).</p> <p>23. Межкультурные коммуникации.</p> <p>24. Культура, личность и общество: аккультурация и ассимиляция.</p> <p>25. Социальные институты культуры.</p> <p>26. Инкультурация и социализация.</p> <p>27. Модели культурной универсализации.</p> <p>28. Место и роль России в диалоге культур и мировой культуре.</p> <p>29. Национальное своеобразие русской культуры: мессианское сознание.</p> <p>30. Становление и развитие культуры на Руси в IX – XVIII века: из культурной изоляции к интеграции с европейской культурой.</p> <p>31. Роль личности в русской культуре XIX века.</p> <p>32. Диалог культур в русском искусстве «Серебряного века».</p> <p>33. Культурная модернизация.</p> <p>34. Глобальные проблемы современности.</p> <p>35. Культура в современном мире.</p>	взаимодействие

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Тест:</b></p> <p><b>1. Передача от поколения к поколению знания, ритуала, артефактов:</b>  А) естественным процессом развития общества;  Б) представлением каждого человека;  В) функцией культуры;  Г) обязанностью государства.</p> <p><b>2. Функцией культуры является:</b>  А) руководство политическими институтами;  Б) создание смыслов человеческой деятельности:  управление законами природы;  Г) развитие производительных сил.</p> <p><b>3. Культура определяет:</b>  А) степень развитости общества;  Б) ответственность общества перед будущим поколением;  В) модели поведения человека в обществе;  Г) уровень жизни людей.</p> <p><b>4. Культура складывается из:</b>  А) ценностей, норм, средств деятельности, моделей поведения;  Б) культурных традиций и новаций;  В) творцов и потребителей культуры;  Г) музыки, изобразительного и театрального искусства.</p> <p><b>5. Культура представляет собой:</b>  А) эталон поведения;  Б) проявление творческих сил человека;  В) правила приличия;  Г) эстетический эталон.</p> <p><b>6. К основным формам культуры не относится культура</b>  А) элитарная;  Б) народная;  В) массовая;  Г) охотников и собирателей.</p> <p><b>7. Часть материальной и духовной культуры, созданная прошлыми поколениями, выдержавшая испытание временем и передающаяся следующим поколением как нечто ценное, называется культурным _____</b>  А) компонентом;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б) универсалиями;  В) наследием;  Г) ареалом.</p> <p><b>8. Разновидностью духовной культуры выступает _____ культура.</b></p> <p>А) художественная;  Б) этническая;  В) политическая;  Г) экономическая.</p> <p><b>9. Знание индивида о мире, в первую очередь, определяется:</b></p> <p>А) социальным положением индивида;  Б) средствами массовой информации;  В) актуальной культурой общества;  Г) природной способностью индивида.</p> <p><b>10. Система норм представляет собой:</b></p> <p>А) набор запретов, подавляющих волю человека;  Б) типическое в поведении человека в разных жизненных ситуациях;  В) поучение, направленное на закрепление в поведении человека образцов хорошего тона;  Г) кодекс социального поведения, установленный обществом.</p> <p><b>11. Культурная норма представляет собой:</b></p> <p>А) норму права, закрепленную законодательством;  Б) правило, обязательное для исполнения социальных ролей;  В) рефлекс, выработанный обществом;  Г) кодекс строителя капитализма.</p> <p><b>12. Ценности человека формируются:</b></p> <p>А) на основе законов добра и зла;  Б) в процессе социализации;  В) благодаря научному знанию;  Г) вместе с молоком матери.</p> <p><b>13. Под ценностями понимается:</b></p> <p>А) предмет конкурентной борьбы в обществе, обладание которым позволяют человеку изменить свой социальный статус;  Б) жизненный ориентир, побуждающий человека к действию и поступкам определенного рода;  В) всё, что дорого стоит, привлекает внимание и является модным;  Г) артефакт, демонстрирующий достижения человеческой практики в области искусства.</p> <p><b>14. Одним из основоположников теории ценностей, в которой они представлены как феномены культуры,</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>является...</b>  А) Э. Кассисер;  Б) З. Фрейд;  В) Р. Риккард;  Г) К. Ясперс.</p> <p><b>15. В основе восточной культуры лежит (-ат)...</b>  А) новации;  Б) стремление к прогрессу;  В) предпринимательство;  Г) традиция.</p> <p><b>16. Средствами организации человеческой деятельности, определяющими как она должна строиться, являются...</b>  А) ценности;  Б) идеалы;  В) правила;  Г) регулятив.</p> <p><b>17. Характер ожидаемого поведения человека, находящегося в заданной социальной позиции (руководитель, покупатель, отец и пр.) определяют нормы...</b>  А) ролевые;  Б) индивидуальные;  В) групповые;  Г) общекультурные.</p> <p><b>18. К числу финальных ценностей не относится (-ятся)...</b>  А) свобода;  Б) деньги;  В) счастье;  Г) любовь.</p> <p><b>19. Текстом культуры является:</b>  А) Интернет-форум;  Б) выступление оратора на тему культуры;  В) картина мира, свойственная данной культуры;  Г) любой опубликованный в печати текст.</p> <p><b>20. Символ позволяет:</b>  А) получить общественное признание;  Б) повысить эффективность;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		В) понять достоинства своей культуры; Г) отличить своих от чужих.	
Уметь	<p>– анализировать и оценивать социокультурную ситуацию;</p> <p>– объективно оценивать многообразные культурные процессы и явления;</p> <p>– планировать и осуществлять свою деятельность с позиций сотрудничества, с учетом результатов анализа культурной информации.</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Приведите примеры процессов ассимиляции и диверсификации.</p> <p>2. Каково влияние субкультур на развитие культуры? Приведите примеры изменения норм поведения в связи с доступностью и тиражированием различных субкультур.</p> <p>3. Определите, кому принадлежат следующие высказывания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «... Каждой великой культуре присущ тайный язык мироощущения, вполне понятный лишь тому, чья душа вполне принадлежит этой культуре»;</li> <li>• «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»;</li> <li>• «Таким образом, Дьявол обречен на проигрыш не потому, что он сотворен Богом, а потому, что он просчитался. Он играл руками Божьими, испытывая зловонную удовлетворенность от вмешательства божественных рук. Зная, что Господь не отвергнет или не сможет отвергнуть предложенного пари. Дьявол не ведает, что Бог молча и терпеливо ждет, что предложение будет сделано. Получив возможность уничтожить одного из избранников Бога, Дьявол в своем ликовании не замечает, что он тем самым дает Богу возможность совершить акт нового творения. И таким образом божественная цель достигается с помощью Дьявола, но без его ведома»;</li> <li>• «У каждой культуры своя собственная цивилизация»;</li> <li>• «Цивилизация есть неизбежная судьба культуры. Будущий Запад не есть безграничное движение вперед и вверх, по линии наших идеалов... Современность есть фаза цивилизации, а не культуры. В связи с этим отпадает ряд жизненных содержаний как невозможных... Как только цель достигнута и... вся полнота внутренних возможностей завершена и осуществлена вовне, культура внезапно коченеет, она отмирает, ее кровь свертывается, силы надламываются — она становится цивилизацией. И она, огромное засохшее дерево в первобытном лесу, еще многие столетия может топорщить свои гнилые сучья»;</li> <li>• «Неминуемость – и закономерное наступление, чередование этих стадий – делает периоды развития всех культур абсолютно тождественными, длительность фаз и срок существования самой культуры – отмеренными, нерушимыми»;</li> <li>• «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»;</li> <li>• «Ни овладение чужой новейшей технологией, ни ревностное сохранение традиционного образа жизни не может быть полным и окончательным Ответом на Вызов чуждой цивилизации».</li> </ul> <p>4. Предшественник Н.Я. Данилевского немецкий профессор Г. Рюккерт впервые высказал мысль о замкнутых на себя исторических образованиях в работе «Учебник по мировой истории в органическом изложении» (1857).</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Вдумайтесь в название его работы и сформулируйте, исследования в области какой сферы науки повлияли на позиции обоих мыслителей.</p> <p>5. Сопоставьте точки зрения О. Шпенглера и Н.Я. Данилевского по вопросу о стадиях развития культуры и их судьбах. Сформулируйте, что общего в их концепциях культуры, что различно.</p> <p>6. Прочитайте цитату и сформулируйте, какую роль в современной культуре отводит О. Шпенглер крестьянству: «Крестьянство, связанное корнями своими с самой почвой, живущее вне стен больших городов, которые отныне – скептические, практические, искусственные – одни являются представителями цивилизации, это крестьянство теперь уже не идет в счет. «Народом» теперь считается городское население, неорганическая масса, нечто текучее. Крестьянин отнюдь не демократ – ведь это понятие также есть часть механического городского существования – следовательно, крестьянином пренебрегают, осмеивают, презирают и ненавидят его. После исчезновения старых сословий, дворянства и духовенства он является единственным органическим человеком, единственным сохранившимся пережитком культуры».</p>	
Владеть	<p>– навыками коммуникаций в профессиональной сфере, критики и самокритики, терпимостью;</p> <p>– навыками культурного сотрудничества, ведения переговоров и разрешения конфликтов;</p> <p>– навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий.</p>	<p><b>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</b></p> <p>1. Обсудите следующие темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Какую роль в современном мире играет процесс аккультурации?</li> <li>• Какой тип общественного устройства делает человека более счастливым?</li> <li>• Каково соотношение массовой и элитарной культуры в современном обществе? Сформулируйте свое мнение по вопросу о том, является ли массовая культура явлением положительным или негативным.</li> <li>• Согласны ли вы с тем, что кризис идентичности, идущий в обществах, переживающих системную деформацию, порождает национализм и экстремизм?</li> <li>• Верно ли убеждение некоторых культурологов в том, что религия является основанием любой культуры?</li> <li>• Можно согласиться (не согласиться) с мнением Л. Мамфорда, что в современном обществе гуманизм и социальная справедливость принесены в жертву техническому прогрессу; прогресс стал божеством, наука и техника – религией, ученые – сословием новых жрецов.</li> <li>• Как вы относитесь к выражению: «Хочешь овладеть миром – придумай ему религию»?</li> <li>• Современный человек должен быть похож на человека эпохи Возрождения – сложная личность, творец себя и культуры.</li> <li>• Я считаю (не считаю), что возможно достижение коммунизма на Земле.</li> <li>• «Золотое правило нравственности» – от Канта и до наших дней.</li> <li>• Я разделяю (не разделяю) мнение О. Шпенглера о том, что если культура – это «живое тело души», то цивилизация – ее мумия.</li> <li>• Как я понимаю афоризм А. Тойнби: «Самое оживленное движение часто наблюдается в тупиках истории».</li> <li>• Правы ли были О. Шпенглер и Н.Я. Данилевский, пророча гибель западной культуры?</li> <li>• Можно ли заимствовать чужое без ущерба собственному культурному наследию и стоит ли оставаться на позициях традиционализма, рискуя тем самым оказаться в изоляции?</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Человеческими поступками в большей мере движут его сознательные стремления, а не подсознательные влечения (или наоборот).</li> <li>• Взгляд на развитие русского народа с точки зрения теории пассионарности Л.Н. Гумилева.</li> <li>• Современная культура теряет (или увеличивает) игровой элемент в жизни человека.</li> <li>• Роль психоанализа в современной культуре.</li> <li>• Нет и не может быть единой общечеловеческой цивилизации.</li> <li>• Совершенную типологию культуры создать невозможно.</li> <li>• Определяющим для поведения человека является тип его ментальности.</li> </ul> <p>2. Выскажите свое мнение по поводу того, насколько востребованы идеи Ф. Ницше или К. Маркса в современном мире.</p> <p>3. Согласны ли вы с мнением З. Фрейда о целях человеческих стремлений, о невозможности достижения счастья? Напишите рассуждение на данную тему.</p> <p>4. Назовите несколько произведений современной литературы или кинофильмов, в которых используется психоаналитическая теория Фрейда; проанализируйте одно из них, с точки зрения теории психоанализа.</p>	
Знать	<p>— основы взаимодействия людей в коллективе, относящиеся к вопросам групповой динамики, командообразования и саморазвития; анализирует достоинства и недостатки моделей взаимодействия, имеет четкое представление об особенностях личности и взаимодействия людей в</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Команда как особый вид малой группы. Типы команд.</li> <li>2. Основные характеристики коллектива как разновидности малой группы.</li> <li>3. Лидерство в команде.</li> <li>4. Этапы командообразования.</li> <li>5. Принципы командной работы.</li> <li>6. Категории команд в зависимости от цели формирования.</li> <li>7. Пути командообразования.</li> <li>8. Понятие «роль». Виды и функции ролей, выполняемых участниками команды.</li> <li>9. Ролевая модель функциональной команды Р. Белбина. Ее использование в практике командообразования.</li> <li>10. Стихийное и целенаправленное формирование команды.</li> <li>11. Управление взаимоотношениями в команде</li> <li>12. Определение общения. Функции общения.</li> <li>13. Проблемы, барьеры, ошибки в общении.</li> <li>14. Отражение проблемы общения в теоретических концепциях.</li> <li>15. Источники распознавания состояний партнера.</li> <li>16. Интерпретация невербального поведения партнера.</li> <li>17. Гендерные особенности в деловом общении.</li> <li>18. Инструменты управления командными взаимоотношениями.</li> <li>19. Работа с конфликтами в команде.</li> <li>20. Трудности работы в команде.</li> </ol>	Технология командообразования и саморазвития



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>коллективе, относящихся к вопросам групповой динамики и командообразования.</p>	<p>21. Тренинг командообразования: содержание и особенности проведения.            22. Виды тренингов командообразования и особенности их применения.            23. Тим-билдинг как способ формирования команды.            24. Веревоочный курс как способ формирования команды.</p>	
<p>Уметь</p>	<p>– выделять и выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в зависимости от представления об особенностях их личности, в т.ч. об этнических, социальных и культурных различиях;          – обсуждать способы эффективного решения работы в коллективе с учетом социальных, культурных и др. различий;          – выбрать адекватные способы</p>	<p><b>Задания:</b>          – Разработать технологию отбора людей в команду и подобрать упражнения, которые можно использовать для формирования команды в своей организации/отделе в процессе тренинговой работы или на рабочем месте.          – Подготовить и выступить с презентацией собственной команды.          Содержание презентации: название, девиз (миссия), логотип, атрибуты команда.          Требования к презентации:          -продолжительность не более 7-10 мин.;          -участие всех членов команды (обязательно);          -форма представления – устная;          -можно использовать различные вспомогательные средства (музыка, плакат и др.);</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>взаимодействия с коллегами в зависимости от социальных и культурных различий и организовать командную работу в коллективе в зависимости от особенностей группы (возрастные особенности, гендерные различия и проч.);</p> <p>применять знания дисциплины в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне.</p>		
Владеть	<p>– навыками применения на практике методами организации деятельности коллектива;</p> <p>– навыками соотнесения достоинств и недостатков используемых</p>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Представить программу мероприятий, направленных на формирование команды в собственной организации (по месту работы). Программа должна включать в себя характеристику трудового коллектива, специфики организации и указание мероприятий, сроков проведения, ответственных лиц, затрат.</p> <p>Мониторинг эффективности команды в целом</p> <p>Эффективность команды определяется на основании трех основных показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– уровень эффективности межличностного взаимодействия;</li> <li>– уровень согласованности действий в работе на общий результат;</li> <li>– результативность, продуктивность.</li> </ul> <p>Методика проведения</p> <p>По истечении определенного периода (полгода, год) лидер оценивает работу своей команды по 10-балльной шкале</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
	<p>моделей взаимодействия с точки зрения учета социальных, и культурных различий; - навыками использования наиболее эффективных средств осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе социальных и культурных различий.</p>	<p>по каждому из трех показателей и заносит результаты в сводную таблицу «Эффективность команды» в свою графу. Затем лидер организует обсуждение каждого показателя в команде и заносит коллегиальную оценку команды в соответствующую графу сводной таблицы.</p> <p>Если высший руководитель проводит собственный мониторинг, он фиксирует результаты отдельно.</p> <p><i>«Эффективность команды»</i></p> <table border="1" data-bbox="544 427 1877 587"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 427 763 523">Оценка</th> <th data-bbox="763 427 1155 523">Уровень эффективности межличностного взаимодействия</th> <th data-bbox="1155 427 1538 523">Уровень согласованности действий в работе на общий результат</th> <th data-bbox="1538 427 1877 523">Результат продуктивности</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 523 763 555">Лидер команды</td> <td data-bbox="763 523 1155 555"></td> <td data-bbox="1155 523 1538 555"></td> <td data-bbox="1538 523 1877 555"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 555 763 587">Команда</td> <td data-bbox="763 555 1155 587"></td> <td data-bbox="1155 555 1538 587"></td> <td data-bbox="1538 555 1877 587"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание 1 Запишите несколько ваших личных ассоциаций, связанных с понятием «команда». Проанализируйте полученный список. Какие ассоциации имеют отношение к вашей профессиональной или учебной деятельности? Какими качествами должна обладать, на ваш взгляд, идеальная команда, команда вашей мечты? Дайте определение такой команды.</p> <p>Не каждая группа становится командой или коллективом. Произойдет это или нет, зависит от многих факторов. Перечислите основные факторы, влияющие на формирование вашей команды.</p> <p>Охарактеризуйте одну из формальных групп, членом, который вы в настоящее время являетесь (учебная группа, подразделение в организации и т. п.).</p> <p>Какие признаки рабочей группы и какие признаки команды свойственны вашей группе на данном этапе ее развития.</p> <p>Задание 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Разделитесь на группы по 5–7 человек. Придумайте название команды, ее девиз. Выберите командира. Обсудите, что конкретно ваша команда могла бы сделать для улучшения окружающей жизни.</li> <li>2 Обсудите всей группой идеи каждой команды и выберите одну из них для реализации.</li> <li>3 В командах определите план реализации вашей идеи, определите ответственного за выполнение каждого пункта плана и затем всей группой наметьте совместный план действий.</li> <li>4 Создайте советы дела, отвечающие за реализацию каждого пункта плана, включив в каждый совет дела по одному представителю от команды.</li> <li>5 Советам дела определить последовательность выполнения плана и необходимые для этого средства. Определить ответственных за каждый этап выполнения задачи и обеспечение средствами для выполнения каждого этапа. Определить роль каждой команды на каждом этапе выполнения задания и через представителей каждой команды довести задание до их команд.</li> <li>6 Начните реализацию общего плана действий.</li> </ol>	Оценка	Уровень эффективности межличностного взаимодействия	Уровень согласованности действий в работе на общий результат	Результат продуктивности	Лидер команды				Команда				
Оценка	Уровень эффективности межличностного взаимодействия	Уровень согласованности действий в работе на общий результат	Результат продуктивности												
Лидер команды															
Команда															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	<p>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</p> <p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия;</li> <li>- организационной структурой предприятия, структурой управления,</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> </ul>	
Уметь	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	<p>деятельность предприятия- базы практики,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,</li> <li>- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,</li> <li>- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>- технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,</li> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> <li>- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.</li> <li>- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,</li> <li>- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,</li> <li>- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.</li> </ul>	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Владеть	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	<p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,</li> <li>- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,</li> <li>- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>- технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,</li> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> <li>- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.</li> <li>- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,</li> <li>- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,</li> <li>- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.</li> </ul> <p>Пример задания на практику</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).</li> <li>3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из рыбы на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда</li> <li>- рубленых мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из овощей на примере конкретного блюда</li> <li>- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- супов на примере конкретного супа</li> <li>- холодных закусок на примере конкретной закусочки</li> <li>- сладких блюд на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из творога на примере конкретного блюда.</li> </ul> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	<p><i>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</i></p> <p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятиями общественного питания г. Магнитогорск (анализ действующей сети предприятия в г. Магнитогорске);</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> </ul>	Учебная - ознакомительная практика
Уметь	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>- технологическими процессами производства кулинарной продукции и кондитерских изделий,</li> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> </ul>	
Владеть	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и	<p><i>Примерные задания на практику</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Провести анализ деятельности предприятий общественного питания г. Магнитогорск;</li> <li>2 Ознакомиться с организацией работы:</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овощного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в овощном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха.</li> <li>- кулинарного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в кулинарном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</li> <li>- горячего цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в горячем цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</li> <li>- мясного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в мясном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</li> </ul> <p>3 Изучить общие технологические приемы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки свежих грибов;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов из птицы (приемы подготовки тушек разных видов птицы, нарезка на порционные куски, панировка, отбивание);</li> <li>- гарниров из круп (подготовка круп);</li> <li>- приготовления дрожжевого теста</li> </ul> <p>4 Ознакомиться с технологией приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из птицы в виде запеченных тушек. Требования к качеству.</li> <li>- блюд из грибов. Требования к качеству, подача,</li> <li>- гарниров из круп. Требования к качеству гарниров.</li> <li>- пирожков из дрожжевого теста. Требования к качеству.</li> <li>- блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству.</li> </ul> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	- корпоративный стандарт предприятия	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.</p> <p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	<p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p>	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного	<p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	поведения с коллегами и потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</p> <p>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</p> <p>- интенсивность потока посетителей;</p> <p>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</p> <p>- направления повышения качества услуг на предприятии.</p> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	<p>- моральные, правовые нормы социального взаимодействия;</p> <p>- операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных</p>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент</p>	<p>Производственная – преддипломная практика</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	и сервисных целей и задач; - корпоративных норм и стандартов	потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания. 1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.	
Уметь	- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности - предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.). 1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.). 1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п. 1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.	
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными. 1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд. Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п. 1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями. 1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</p> <p>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</p> <p>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</p> <p>- анализ ритмичности работы организации</p> <p>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 2 Разработка технологии функциональных продуктов питания; 3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
Знать	– основные определения и понятия медиакультуры; – основные методы исследований, используемые в медиаанализе; – определения медийных понятий, основные теоретические подходы к ним, их структурные характеристики; – определения медийных процессов.	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b> 1. Теории информационного общества. Феномен медиакультуры. 2. Основные эпохи в развитии медиа и функции медиакультуры. 3. Медиакультура как феномен эпохи модерна. «Элитарное» – «массовое» как парадокс культуры. Теория и практика двух культур. 4. Медиакультура и мифы XX века. Информация как власть, бизнес и знание. 5. Медиакультура России в условиях социальной модернизации. 6. Критика медиа текстов. 7. Электрокоммуникации (телеграф, телефон, радио) и их влияние на общественное сознание. 8. Медиа и кинематограф. 9. «Реальность» в современной медиакультуре. 10. Игровые фильмы интерактивного телевидения. Телесериал и телереклама как продукты рыночной экономики. 11. Концепция медиасреды. Интернет как пространство свободной коммуникации. 12. Массмедиа и власть: на пути к диалогу. 13. Бизнес и формирование медиарынка. 14. Сетевое общество и границы приватной сферы. 15. Телевидение. Сериалы и ток-шоу.  <b>Тест:</b> <b>1. Медиакультура – это ....</b> <b>Укажите не менее двух вариантов ответа.</b> а) процесс взаимодействия медийных источников в обществе; б) культура общения при помощи медийных средств; в) система информационно-коммуникационных средств, выработанных человечеством в процессе культурно-исторического развития, способствующих формированию общественного сознания и социализации личности; г) передача информации и культуры ее восприятия; она может выступать и системой уровней развития личности, способной «читать», анализировать и оценивать текст, заниматься творчеством, усваивать новые знания.	Медиакультура

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>2. Медиакультуру можно считать механизмом связи между ...</b>  <b>Укажите не менее двух вариантов ответа.</b>  а) обществом и государством;  б) социумом и властью;  в) регионами;  г) государствами.</p> <p><b>3. Кто из исследователей рассматривал медиа как «мифологию»?</b>  а) Ж. Бодрийяр;  б) Ж. Делез;  в) Ю. Лотман;  г) Р. Барт.</p> <p><b>4. Основные функции медиакультуры ...</b>  <b>Укажите не менее двух вариантов ответа.</b>  а) исследовательская;  б) коммуникативная;  в) информационная;  г) соматическая.</p> <p><b>5. Медиакультура возникла как культура эпохи...</b>  а) постмодернизма;  б) модернизма;  в) ультрамодернизма;  г) постимпрессионизма.</p> <p><b>6. Визуальные новации газеты – это...</b>  <b>Укажите не менее двух вариантов ответа.</b>  а) крупные заголовки;  б) разъединение текста с иллюстрациями;  в) размещение рекламы;  г) эссе.</p> <p><b>7. Кинематограф – это...</b>  а) средство коммуникации и синтез технической и художественной культуры;  б) техническое изобретение;  в) специфические трюки медиа;  г) искусство.</p> <p><b>8. Почему не популярны учебные телевизионные медиатексты?</b>  <b>Укажите не менее двух вариантов ответа.</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) наличие юмора;  б) отсутствие игрового компонента;  в) расчет на профессиональную специфику аудитории;  г) концептуальным пессимизмом.</p> <p><b>9. Как называется концепция, согласно которой информатика, компьютеры и микроэлектроника определяют и преобразуют всю современную социальную систему:</b></p> <p>а) «индустриального общества»;  б) «постиндустриального общества»;  в) «технотронного общества»;  г) «информационного общества».</p> <p><b>10. «Обобщенная характеристика существования в современных обществах типа культуры, превращенной в индустриально-коммерческую форму производства и распространения с помощью средств массовой информации стандартизированных духовных благ» – к какому понятию относится это определение?</b></p> <p>а) к понятию «информационное общество»;  б) к понятию «ультрамодеิร์นизм»;  в) к понятию «массовая коммуникация»;  г) к понятию «элитарная культура».</p> <p><b>11. Медиа</b> (от лат. media, medium) – средство, посредник. Кто ввел этот термин в гуманитарное знание для обозначения расширяющейся системы массовых коммуникаций? Виды медиа: печатные, аудиальные, визуальные, аудиовизуальные. Синонимичные понятия: массмедиа, СМИ, СМК.</p> <p>а) Г. Маркузе;  б) Г.М. Маклюэн;  в) Т. Адорно;  г) Э. Дюркгейм.</p>	
Уметь	– применять знания по медиакультуре в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне; – приобретать знания в области медиакультуры;	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Проанализировать то, как словесные и визуальные символы в медиатексте образуют некое значение (к примеру, роль знаков в рекламе).</p> <p>2. Распознать и проанализировать символические коды (кадр, ракурс и т.д.) в медиатексте; то, как информация соотносится с кодами и условиями медиа; проанализировать то, как символические коды могут взаимодействовать друг с другом для создания определенного смысла медиатекста.</p> <p>3. Проанализировать рекламные афиши медиатекстов (визуальная и письменная информация, самая важная часть данной информации, композиция афиши).</p> <p>4. На основе рекламной афиши сделать прогноз успеха у аудитории того или иного рекламируемого медиатекста с мифологическим, сказочным, фольклорным источником.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою точку зрения на современные медийные процессы;</li> <li>– анализировать свою потребность в информации.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками критического восприятия медиакультурной информации;</li> <li>– методами медиакультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества.</li> </ul>	<p>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опишите кадр из аудиовизуального медиатекста, который выражает образное обобщение, оставшееся у вас после просмотра.</li> <li>2. Предложите свой визуальный вариант образного обобщения авторской концепции аудиовизуального медиатекста в виде плаката или коллажа.</li> <li>3. Передайте образное обобщение авторской концепции аудиовизуального медиатекста строчками из известного стихотворения, образно-эмоциональное содержание которого частично перекликается (или совпадает с ней) с темой данного медиатекста.</li> <li>4. Составьте рассказ от имени персонажа медиатекста (с сохранением особенностей его характера, лексики и т.п.).</li> </ol>	
<b>ОК-5- способностью к самоорганизации и самообразованию</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция»,</li> </ul>	<p><b>Примерные тесты</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жизненный путь – это ...               <ol style="list-style-type: none"> <li>а) субъективная сторона реальной жизни;</li> <li>б) противоречивый процесс, предполагающий потребность к активности, самореализации собственных устремлений;</li> <li>в) индивидуальная история личности, ее содержание и мировоззренческая суть;</li> </ol> </li> </ol>	Технология командообразования и саморазвития



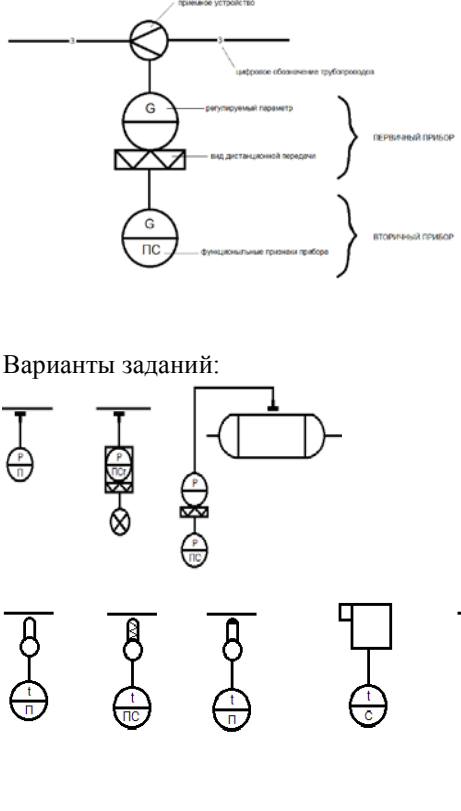
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																		
	«жизненная перспектива»; основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования.	<p>г) выбор профессии и конкретных жизненных планов.</p> <p>2. Жизненные отношения, способ их реализации, отвечающий (или не отвечающий) потребностям, ценностям личности – это ...</p> <p>а) внутренняя жизнь;</p> <p>б) биографический план единства внутренней и внешней жизни;</p> <p>в) жизнедеятельность человека;</p> <p><b>г) жизненная позиция.</b></p> <p>3. Технология, позволяющая достигать максимальных результатов с минимально возможными усилиями – это ...</p> <p>а) личностный рост;</p> <p><b>б) коучинг;</b></p> <p>в) велнес;</p> <p>г) устремленность в будущее.</p>																			
Уметь	<p>– обсуждать способы эффективного решения проблем, связанных с самоорганизацией и самообразованием;</p> <p>– распознавать эффективное решение от неэффективного;</p> <p>– планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и</p>	<p><b>Примеры творческих заданий</b></p> <p>1 Изучить собственную личность и свое типичное поведения в команде с помощью тестирования по методике Р. Белбина.</p> <p>Описать роли, выполнение которых будет для личности эффективно и роли, которые будут нежелательными для личности.</p> <p>2 Проведите сравнительный анализ образа своего «Я», образа хорошего, приятного вам человека и образа плохого или неприятного вам человека. Бланк для заполнения</p> <p>Предлагаем вам принять участие в исследовании, которое направлено на выявление механизмов взаимовосприятия людей. Обследование проводится анонимно, полученные от Вас персональные данные предназначены лишь для научного анализа и не будут разглашены. Чем искреннее будут ваши ответы, тем большее научное значение они представляют.</p> <p>1 Пожалуйста, поочередно заполните все столбцы, последовательно ответив по 20 раз без повторений на указанные в заголовке столбца вопросы. При заполнении каждого последующего столбца закройте написанное ранее, постарайтесь не вспоминать то, что написали прежде и не заглядывать в соседние столбцы.</p> <table border="1" data-bbox="542 1094 1874 1321"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 1094 1010 1161"><i>Кто Я? Какой (ая) Я?</i></th> <th data-bbox="1010 1094 1464 1161"><i>Хороший, приятный мне человек, какой он?</i></th> <th data-bbox="1464 1094 1874 1161"><i>Плохой, неприятный мне человек, какой он?</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="542 1161 1010 1193"></td> <td data-bbox="1010 1161 1464 1193"></td> <td data-bbox="1464 1161 1874 1193"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1193 1010 1225">1</td> <td data-bbox="1010 1193 1464 1225">2</td> <td data-bbox="1464 1193 1874 1225">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1225 1010 1257">2</td> <td data-bbox="1010 1225 1464 1257">2</td> <td data-bbox="1464 1225 1874 1257">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1257 1010 1289"><i>Портреты:</i></td> <td data-bbox="1010 1257 1464 1289"><i>Портреты:</i></td> <td data-bbox="1464 1257 1874 1289"><i>Портреты:</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1289 1010 1321"></td> <td data-bbox="1010 1289 1464 1321"></td> <td data-bbox="1464 1289 1874 1321"></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Кто Я? Какой (ая) Я?</i>	<i>Хороший, приятный мне человек, какой он?</i>	<i>Плохой, неприятный мне человек, какой он?</i>				1	2	1	2	2	2	<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>				
<i>Кто Я? Какой (ая) Я?</i>	<i>Хороший, приятный мне человек, какой он?</i>	<i>Плохой, неприятный мне человек, какой он?</i>																			
1	2	1																			
2	2	2																			
<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>																			

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <p>– формировать приоритетные цели деятельности, аргументируя принимаемым решением при выборе способов выполнения деятельности; ставить цели и определять роли в команде;</p>		
Владеть	<p>– методами самоорганизации и самообразования;</p> <p>– технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p>	<p>Примеры ситуационных задач: Подготовить и выступить с презентацией собственной команды. Содержание презентации: название, девиз (миссия), логотип, атрибуты команда. Требования к презентации: -продолжительность не более 7-10 мин.; -участие всех членов команды (обязательно); -форма представления – устная; -можно использовать различные вспомогательные средства (музыка, плакат и др.).</p>	




<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывать принятые решения при выборе технологий их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития.</p>		
Знать	<p>- методы измерения параметров технологических процессов.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия и определения автоматизи.</li> <li>2. Метрология. Основные понятия и определения.</li> <li>3. Классификация и основные характеристики измерений.</li> <li>4. Метрологические характеристики средств измерений.</li> <li>5. Классификация контрольно-измерительных приборов.</li> <li>6. Составные части КИП.</li> <li>7. Погрешности КИП.</li> <li>8. Методы и средства измерения температуры.</li> <li>9. Измерение давления.</li> <li>10. Измерение расхода.</li> <li>11. Измерение уровня жидкостей.</li> <li>12. Измерение уровня сыпучих материалов.</li> <li>13. Автоматический газовый анализ.</li> <li>14. Структурная схема системы автоматического управления.</li> <li>15. Классификация автоматических систем.</li> <li>16. Принципы регулирования, используемые в системах автоматического управления.</li> <li>17. Статический режим работы САУ.</li> <li>18. Динамический режим работы САУ.</li> </ol>	<p>Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы														
		19. Определение динамических параметров по кривой разгона. 20. Качественные показатели работы САР. 21. Характеристика математического описания САР. 22. Типовые динамические звенья САР. 23. Соединение звеньев САР. 24. Структура и основные элементы автоматических систем. 25. Информационные технологии в автоматизации производственных процессов. 26. Использование ЭВМ для формирования различных законов регулирования. 27. Промышленные контроллеры Ремиконт Р-300 и управляющие ЭВМ. 28. Особенности программного обеспечения технологических процессов. 29. Основные структурные компоненты SCADA-систем. 30. Функциональные схемы автоматизации. 31. Правила выполнения и условные обозначения приборов, средств автоматизации, основных контролируемых и регулируемых величин. 32. Типовые САР. 33. Автоматизация линий по производству продуктов питания. 34. Автоматизированные системы водоснабжения. 35. Автоматизированные системы кондиционирования.															
Уметь	- использовать методы измерения параметров технологических процессов.	<b>Практические задания:</b> <b>по теме: Классификация средств измерения и нормируемые метрологические характеристики</b> 1. Определить классификационные признаки, указанные в табл. 1. из числа находящихся на рабочем месте средств измерений (СИ). <div style="text-align: right;">Табл. 1</div> <table border="1" data-bbox="542 991 1868 1262"> <thead> <tr> <th>Классификационные признаки</th> <th>Средства измерения (указать тип СИ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>По видам (по техническому назначению)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>По виду выходной величины</td> <td></td> </tr> <tr> <td>По форме представления информации (только для измерительных приборов)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>По назначению</td> <td></td> </tr> <tr> <td>По метрологическому назначению</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Нормированные метрологические характеристика</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> 2. Ознакомиться с технической документацией на СИ (руководство по эксплуатации, техническое описание с инструкцией по эксплуатации или паспорт). 3. Определить нормированные метрологические характеристики СИ непосредственно по средствам измерений и по	Классификационные признаки	Средства измерения (указать тип СИ)	По видам (по техническому назначению)		По виду выходной величины		По форме представления информации (только для измерительных приборов)		По назначению		По метрологическому назначению		Нормированные метрологические характеристика		
Классификационные признаки	Средства измерения (указать тип СИ)																
По видам (по техническому назначению)																	
По виду выходной величины																	
По форме представления информации (только для измерительных приборов)																	
По назначению																	
По метрологическому назначению																	
Нормированные метрологические характеристика																	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>технической документации на них и заполнить на каждое средство измерений</p> <p>4. Составить отчет о проделанной работе</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i></p> <p>1 Назовите виды средств измерений.</p> <p>2 По каким классификационным признакам подразделяются СИ.</p> <p>3 Охарактеризовать каждый вид СИ.</p> <p>4 На какие группы подразделяются метрологические характеристики СИ.</p> <p>5 Что такое метрологические характеристики?</p> <p>6 Что такое нормируемые и действительные метрологические характеристики и чем они отличаются от метрологических характеристик?</p> <p>7 Назовите метрологические характеристики, определяющие: область применения СИ; качество измерения.</p> <p>8 Назовите виды погрешностей.</p> <p>9 Какая характеристика определяет точность СИ?</p> <p>10 Какую функцию выполняют эталоны?</p> <p>11 В чем различие в назначении рабочих СИ и рабочих эталонов?</p>	
Владеть	- навыками применения методов измерения параметров технологических процессов.	<p><b>Практические задания к зачету:</b></p> <p>1 Составить спецификацию технических средств измерений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Номер позиции на функциональной схеме</li> <li>- Наименование параметра среды и места отбора импульса</li> <li>- Предел измерения.</li> <li>- Рабочее значение параметра</li> <li>- Место установки</li> <li>- Наименование и характеристика</li> <li>- Тип и модель</li> <li>- Количество</li> <li>- Завод изготовитель или поставщик</li> </ul> <p>Пример выполнения схемы:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		 <p>Варианты заданий:</p> <p>Практические вопросы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте характеристику технических средств автоматизации, применяемые при изготовлении различных мясных продуктов.</li> <li>2. Дайте характеристику средствам измерения и контроля, применяемые при изготовлении различных мясных продуктов.</li> </ol>	
Знать	- основные источники информации в	<p><b>Вопросы для подготовки к контрольной работе по теме «Общие сведения о машинах и механизмах»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация современного технологического оборудования.</li> <li>2. Современные пути интенсификации процессов протекающих в технологическом оборудовании,</li> </ol>	Оборудование предприятий общественного

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
	сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности	3. Требования, предъявляемые к современному технологическому оборудованию. 4. Достоинства и недостатки аппаратов периодического и непрерывного действия для механической обработки сырья 5. Техническая документация технологического оборудования 6. Перспективы совершенствования механического технологического оборудования 7. Достоинства и недостатки разных способов нагрева 8. Перспективы совершенствования теплового технологического оборудования	питания												
Уметь	- самостоятельно проводить обзор информационных источников; - выявлять технические достоинства и недостатки существующего технологического оборудования для пищевой промышленности	<p><b>Практические задания:</b></p> 1. Проведите обзор современного оборудования для приготовлению блюд молекулярной кухни. 2. Проведите обзор основного оборудования для приготовления пищи на пару. Выделите достоинства и недостатки каждого вида оборудования. 3. Проведите патентный поиск оборудования: - фритюрница; - вращающаяся жаровня; - льдогенератор; - тостер; - хлебопечь. 4. Используя рекомендуемую литературу, каталоги производителей пищевого оборудования и электронные библиотечные системы провести сравнительный анализ достоинств и недостатков оборудования разных марок: - плиты электрические; - пароконвектоматы; - мясорубки; - овощерезательные машины; - пищеварочные котлы.													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Марка оборудования</th> <th>Достоинства</th> <th>Недостатки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Плиты электрические Abat ПЭП-0,48-01</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Пароконвектоматы ПКА 10-1/1BM2 Arach AP 7 M</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Мясорубки DiLi 12 МИМ-300М</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Марка оборудования	Достоинства	Недостатки	Плиты электрические Abat ПЭП-0,48-01			Пароконвектоматы ПКА 10-1/1BM2 Arach AP 7 M			Мясорубки DiLi 12 МИМ-300М			
Марка оборудования	Достоинства	Недостатки													
Плиты электрические Abat ПЭП-0,48-01															
Пароконвектоматы ПКА 10-1/1BM2 Arach AP 7 M															
Мясорубки DiLi 12 МИМ-300М															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			Структурный элемент образовательной программы												
		Овощерезательные машины CL 50 УКМ-11(ОМ-300)															
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы;</li> <li>- навыками применения знаний в области пищевого оборудования для решения задач в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Задачи из профессиональной области</b></p> <p>1. При производстве пирожного песочное кольцо в количестве 604 шт (масса 1 шт – 48 г) выход теста составляет 5131,9 кг плотностью 0,7 кг/дм<sup>3</sup> Продолжительность замеса 45 мин, заполнение дежи 2/3 объема. Какую из машин, представленных на рисунке 1 выгоднее использовать в данном случае?</p> <table border="1" data-bbox="864 600 1570 954"> <thead> <tr> <th data-bbox="864 600 1232 624">Тестомес</th> <th data-bbox="1232 600 1570 624">Тестомес</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="864 624 1232 778"></td> <td data-bbox="1232 624 1570 778"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="864 778 1232 810" style="text-align: center;"><b>Прима 300</b></td> <td data-bbox="1232 778 1570 810" style="text-align: center;"><b>Прима-70</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="864 810 1232 834">Объем используемой дежи- 300 л</td> <td data-bbox="1232 810 1570 834">Объем дежи - 70л</td> </tr> <tr> <td data-bbox="864 834 1232 874">Максимальная масса теста, кг/замес 200</td> <td data-bbox="1232 834 1570 874">Максимальная масса теста, кг/замес 45</td> </tr> <tr> <td data-bbox="864 874 1232 914">Минимальная масса теста, кг/замес 5</td> <td data-bbox="1232 874 1570 914">Минимальная масса теста, кг/замес 3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Рисунок 1 – Тестомесильные машины</p>			Тестомес	Тестомес			<b>Прима 300</b>	<b>Прима-70</b>	Объем используемой дежи- 300 л	Объем дежи - 70л	Максимальная масса теста, кг/замес 200	Максимальная масса теста, кг/замес 45	Минимальная масса теста, кг/замес 5	Минимальная масса теста, кг/замес 3	
Тестомес	Тестомес																
																	
<b>Прима 300</b>	<b>Прима-70</b>																
Объем используемой дежи- 300 л	Объем дежи - 70л																
Максимальная масса теста, кг/замес 200	Максимальная масса теста, кг/замес 45																
Минимальная масса теста, кг/замес 5	Минимальная масса теста, кг/замес 3																
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия поиска источников информации, формы печатной информации и ресурсов Internet</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов, по которым необходимо провести поиск источников информации:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические представления в органической химии.</li> <li>2. Валентное состояние атома углерода. Гибридизация и пространственная структура молекул.</li> <li>3. Химическая связь в органических молекулах.</li> <li>4. Изомерия органических соединений. Понятие о конформациях.</li> <li>5. Основные принципы классификации органических соединений. Функциональные группы.</li> <li>6. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты.</li> <li>7. Классификация и механизмы химических реакций в органической химии.</li> <li>8. Механизм реакции свободно-радикального замещения.</li> <li>9. Механизм электрофильного и нуклеофильного присоединения (на примере).</li> </ol> <p>Механизм электрофильного и нуклеофильного замещения (на примере).</p>			<p>Основы химических процессов в пищевых технологиях</p>												



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект;</li> <li>- точно представлять технологические знания в устной форме</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите молекулярную формулу дибромалкана, содержащего 85,11% брома.</li> <li>2. Определите строение сложного эфира аминокислоты, образованного производными предельных углеводов, если известно, что он содержит 15,73% азота.</li> <li>3. Определите молекулярную формулу предельного трехатомного спирта, массовая доля кислорода в котором равна 45,28%.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания из профессиональной области:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Объяснять процессы, протекающие в пищевых продуктах при их хранении и термической обработке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- спиртовое брожение;</li> <li>- молочнокислое брожение;</li> <li>- маслянокислое брожение;</li> <li>- уксуснокислое брожение;</li> <li>- гниение;</li> <li>- разложение витаминов;</li> <li>- изменение окраски.</li> </ul> </li> </ol> <p>Применять методы предотвращения развития этих процессов с целью сохранения качества продуктов и снижения потерь.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии питания человека,</li> <li>- усвояемость пищи и факторы ее определяющие,</li> <li>- строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физиология питания как наука. Значение питания для жизнедеятельности организма человека.</li> <li>2. Питание и здоровье. Алиментарные заболевания.</li> <li>3. Пищеварение. Основные функции пищеварительной системы. Типы пищеварения у человека. Регуляция процессов пищеварения. Влияние пищевых факторов на состояние пищеварительной системы.</li> <li>4. Пищеварение в ротовой полости. Строение и функции ротовой полости. Состав и свойства слюны. Влияние пищевых факторов на состояние и функции ротовой полости.</li> <li>5. Желудок. Строение и функции. Пищеварение в желудке. Желудочный сок, состав и свойства. Влияние пищевых факторов на состояние и функции желудка.</li> <li>6. Двенадцатиперстная кишка. Особенности строения и функции. Роль поджелудочной железы в пищеварении. Состав и свойства поджелудочного сока. Значение печени в пищеварении. Состав и свойства желчи. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи.</li> </ol>	Физиология питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	пищеварения; - химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания.	<p>7. Тонкий кишечник (тощая и подвздошная кишка). Особенности строения и функции. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищевых факторов на состояние и функции тонкого кишечника.</p> <p>8. Толстый кишечник. Особенности строения и функции. Процессы пищеварения в толстом кишечнике. Микрофлора кишечника и ее значение для организма. Влияние пищевых факторов на состояние и работу толстого кишечника.</p> <p>9. Обмен веществ и энергии. Основные программы обмена веществ у человека. Виды суточных энергозатрат и их характеристика. Методы определения энергозатрат.</p> <p>10. Энергетический баланс организма человека. Физиологическая характеристика различных видов энергетического баланса.</p> <p>11. Энергетическая ценность пищи. Энергетические коэффициенты пищевых веществ. Энергетическая ценность различных пищевых продуктов. Физиологические принципы нормирования энергетической ценности рационов питания.</p> <p>12. Белки. Роль белков в процессах жизнедеятельности организма. Белковая недостаточность и избыточное белковое питание. Азотистый баланс и его физиологическая характеристика.</p> <p>13. Аминокислотный состав белков пищи. Биологическая ценность белков. Степени биологической ценности пищевых белков и их значение.</p> <p>14. Химические и биологические методы оценки качества белков. Пути повышения белковой ценности пищи. Источники белков в питании. Потребность и нормирования белков в рационах питания.</p> <p>15. Жиры. Значение жиров в процессах жизнедеятельности. Жирнокислотный состав жиров. Биологическая эффективность жиров.</p> <p>16. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика фосфатидов. Источники фосфатидов в питании.</p> <p>17. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика стеринов. Холестерин и его значение. Атеросклероз и антисклеротические факторы. Источники стеринов в питании.</p> <p>18. Источники жиров в питании. Потребность человека в жирах и принципы нормирования жиров в рационах питания.</p> <p>19. Углеводы. Значение углеводов в процессах жизнедеятельности. Классификация углеводов. Потребность человека в углеводах и принципы нормирования в питании.</p> <p>20. Моносахариды и дисахариды, и их физиологическая характеристика. Источники простых углеводов в питании.</p> <p>21. Полисахариды и их физиологическая характеристика. Пищевые волокна и их значение для организма. Источники сложных углеводов в питании.</p> <p>22. Витамины, общие свойства и значение для организма. Классификация витаминов.</p> <p>23. Витаминная недостаточность организма, ее разновидности и причины. Профилактика витаминной недостаточности.</p> <p>24. Водорастворимые витамины, их физиологическая характеристика. Факторы, влияющие на потребность организма в водорастворимых витаминах. Источники в питании.</p> <p>25. Жирорастворимые витамины, их физиологическая характеристика. Факторы, влияющие на потребность</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
		<p>организма в жирорастворимых витаминах. Источники в питании.</p> <p>26. Минеральные вещества, их роль в питании. Классификация. Причины неадекватной обеспеченности организма минеральными веществами.</p> <p>27. Макроэлементы. Значение отдельных макроэлементов для организма человека. Факторы, определяющие их уровень потребности. Источники в питании.</p> <p>28. Микроэлементы. Значение отдельных макроэлементов для организма человека. Факторы, определяющие их уровень потребности. Источники в питании.</p> <p>29. Вода, ее значение для организма. Особенности питьевого режима в различных условиях.</p> <p>30. Защитные компоненты пищевых продуктов. Источники защитных веществ пищи.</p> <p>31. Антипищевые (антиалиментарные) компоненты пищи. Значение для организма и профилактические мероприятия.</p> <p>32. Пищевая ценность продуктов животного происхождения. Значение в питании.</p> <p>33. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения. Значение в питании.</p>																									
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять режим питания;</li> <li>- определять пищевую ценность сырья и продуктов питания;</li> <li>- уметь определять тип алиментарного заболевания;</li> <li>- составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний;</li> <li>- определять пищевой статус человека;</li> <li>- определять биологическую и энергетическую</li> </ul>	<p><b>Задание.</b>          Воспользовавшись таблицами химического состава и калорийности российских продуктов питания, выпишите продукты и блюда (минимум по пять наименований), которые содержат максимальное и минимальное количество основного пищевого вещества для каждой группы продуктов. Информацию сведите в таблицу 1. Проанализируйте полученные данные.</p> <p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="551 938 1585 1289"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Продукты с высоким содержанием белка</th> <th>Продукты с низким содержанием белка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молочные</td> <td>1 2 3 .....</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Мясные</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рыбные</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Зерновые</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Грибы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ягоды</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Фрукты</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Продукты с высоким содержанием белка	Продукты с низким содержанием белка	Молочные	1 2 3 .....		Мясные			Рыбные			Зерновые			Грибы			Ягоды			Фрукты			
Продукты	Продукты с высоким содержанием белка	Продукты с низким содержанием белка																									
Молочные	1 2 3 .....																										
Мясные																											
Рыбные																											
Зерновые																											
Грибы																											
Ягоды																											
Фрукты																											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	ценности сырья и продуктов питания.		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания;</li> <li>- навыками определения суточных энергозатрат;</li> <li>- способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность завтрака, состоящего из 200 г пшеничного хлеба в/с; 50 г масла Сладкосливочное; двух яиц по 55 г; 250 г какао-напитка; 30 г сахара-песка.</li> <li>2. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 120 г белокочанной капусты, 30 г моркови, 25 г яблока свежего и 12 г майонеза.</li> <li>3. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона.</li> <li>4. Сравните по теоретической и практической энергетической ценности (на 100 г) следующие продукты: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) масло Сладкосливочное и Крестьянское;</li> <li>б) хлеб ржаной из обойной муки и ржаной из обдирной муки;</li> <li>в) капусту белокочанную свежую и квашеную;</li> </ul> </li> <li>5. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность следующих продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 100 г сметаны 30%-й жирности;</li> <li>б) плитки десертного шоколада массой 150 г;</li> <li>в) двух куриных яиц массой 45 г и 62 г соответственно;</li> <li>г) 75 г конфет шоколадных.</li> </ul> </li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии</li> <li>- оценки социальной значимости своей будущей профессии</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности.</li> <li>2. Краткая характеристика отрасли общественного питания.</li> <li>3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания.</li> <li>4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания.</li> <li>5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений.</li> <li>14. Потребительские свойства пищевой продукции.</li> <li>15. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания</li> <li>16. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания.</li> <li>17. ТТК.</li> <li>18. ТК.</li> <li>19. ТИ.</li> <li>20. Качество пищевой продукции.</li> <li>21. Понятие «сырья», «полуфабрикатов», используемых в предприятиях общественного питания.</li> <li>22. Классификация предприятий общественного питания.</li> </ol>	Введение в направление

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		23. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране. 24. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания. 25. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом. 26. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания. 27. Понятие безопасности питания. 28. Общие требования к предприятиям общественного питания. 29. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке. 30. Методы и формы обслуживания. 31. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.	
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели - публично представлять собственные и известные научные результаты - точно представлять технологические знания в устной форме.	<b>Примеры практических заданий:</b> Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур. <b>Последовательность выполнения работы:</b> 1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. 2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания. 3. Указать количество вариантов блюда, их различия. 4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката. 5. Охарактеризовать блюдо.	
Владеть	- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы - полученными знаниями при изучении	<b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b> <b>Задание:</b> 1. Ознакомиться с инструкцией по составлению технико-технологических карт на сладкие блюда и десерты, напитки 2. Рассчитать количество сырья для приготовления следующих горячих напитков на 1 порцию: 1. Чай черный байховый 2. Чай с молоком или сливками 3. Чай аппетитный 4. Кофе черный натуральный	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	дисциплины в будущей профессиональной деятельности	5. Кофе по-венски 6. Кофе парижский 7. Кофе с колой 8. Горячий кофейный коктейль «Нектар Муисков» 9. Горячий кофейный коктейль «Черный лес» 10. Кофе «Отважный воин» 11. Кофе «Борджиа» 12. Грог безалкогольный	
Знать	- сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания; - технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания	<p style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b></p> 1 Перспективы развития ресторанного бизнеса в России и г. Москве 2 Признаки классификации кулинарной продукции 3 Как классифицируют супы и соусы, приготавливаемые на предприятиях общественного питания? 4 Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготавливаемые на предприятиях общественного питания? 5 Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания? 6 Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания 7 Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания 8 Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания 9 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания 10 Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания. Предприятия «быстрого питания». 11 Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания. 12 Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам. Основные классы предприятий общественного питания 13 Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия. 14. Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга. 15 Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических способов кулинарной обработки. Виды нагрева. 16 Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева. 17 Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, 18 Характеристика ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты. 19 Понятия «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие» и др. 20 Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	Введение в специальность

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы				
		<p>21 История развития общественного питания.</p> <p>22 Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.</p> <p>23 Предприятия «быстрого питания».</p> <p>24 Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания</p> <p>25 Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.</p> <p>26 Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.</p> <p>27 Характеристика основных видов обслуживания.</p> <p>28 Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.</p> <p>29 Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.</p> <p>30 Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.</p>					
Уметь	<p>- работать самостоятельно и организовать работу коллектива;</p> <p>- принимать решения в условиях различных мнений</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Ситуация 1 При обслуживании в ресторане при гостинице заказчик попросил принести букет роз для дамы. В счет были включены блюда, напитки, стоимость роз и стоимость услуги - доставка цветов. Правильно ли был составлен счет?</p> <p>Ситуация 2 В ресторане первого класса гости заказали фломбирование телятины - 4 порции (в присутствии гостей). В услуге было отказано. Возможно ли это?</p> <p>Ситуация 3 В городском кафе из офиса по телефону был сделан заказ на 10 бизнес-ланчей. Заказ был доставлен своевременно, но в общий счет была внесена дополнительно стоимость 10 бананов. Заказчик отказался их оплатить. Прав ли заказчик?</p> <p>Ситуация 4 В закусочной (шашлычной) при обслуживании гостей за одним столом за один и тот же заказ предъявили счета различной суммы. Гость, который должен был платить больше, попросил объяснений у официанта. Официант пояснил, что второй гость является постоянным потребителем закусочной. Каковы действия ущемленного гостя? Прав ли официант?</p> <p>Ситуация 5 Гость ресторана класса "люкс", ожидая заказ, закурил в торговом зале. К нему подошел менеджер зала и вежливо попросил погасить сигарету, гость отказался. Каковы должны быть действия менеджера? Прав ли гость?</p>					
Владеть	<p>- навыками совершенствования профессиональной деятельности;</p> <p>-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b></p> <p>Задания:</p> <p>1 Изучить основные этапы движения WorldSkills.</p> <table border="1" data-bbox="542 1273 1883 1337"> <tr> <td data-bbox="542 1273 1120 1305">Этапы становления , гг</td> <td data-bbox="1120 1273 1883 1305">Характеристика эт□па</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1305 1120 1337">1950 г</td> <td data-bbox="1120 1305 1883 1337"></td> </tr> </table>	Этапы становления , гг	Характеристика эт□па	1950 г		
Этапы становления , гг	Характеристика эт□па						
1950 г							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы																														
	полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">1953 г.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">.....</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2 Изучить Этапы становления WorldSkills в России</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Этапы становления , гг</td> <td style="text-align: center;">Характеристика этапа</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2012 г</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2015 г.</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">.....</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">3 Изучить стандарты WorldSkills</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Элемент стандарта</td> <td style="text-align: center;">Описание</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Техническое описание</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Тестовое задание</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Критерии оценки</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Инфраструктурный лист, план соревновательной площадки с оборудованием</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Требования по технике безопасности</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>Контрольные вопросы:</p> <p>1 Сформулируйте Цели реализации программы WorldSkills</p> <p>2 Назовите современные технологии в профессиональной сфере</p> <p>3 Дайте характеристику профессиональных компетенций в сфере общественного питания</p> <p>4 Какие требования предъявляются к экспертам WorldSkills</p> <p>5 Спецификация оценки компетенций и правила судейства на площадке</p> </td> </tr> </table>		1953 г.		.....		2 Изучить Этапы становления WorldSkills в России		Этапы становления , гг	Характеристика этапа	2012 г		2015 г.		.....		3 Изучить стандарты WorldSkills		Элемент стандарта	Описание	Техническое описание		Тестовое задание		Критерии оценки		Инфраструктурный лист, план соревновательной площадки с оборудованием		Требования по технике безопасности		<p>Контрольные вопросы:</p> <p>1 Сформулируйте Цели реализации программы WorldSkills</p> <p>2 Назовите современные технологии в профессиональной сфере</p> <p>3 Дайте характеристику профессиональных компетенций в сфере общественного питания</p> <p>4 Какие требования предъявляются к экспертам WorldSkills</p> <p>5 Спецификация оценки компетенций и правила судейства на площадке</p>		
1953 г.																																		
.....																																		
2 Изучить Этапы становления WorldSkills в России																																		
Этапы становления , гг	Характеристика этапа																																	
2012 г																																		
2015 г.																																		
.....																																		
3 Изучить стандарты WorldSkills																																		
Элемент стандарта	Описание																																	
Техническое описание																																		
Тестовое задание																																		
Критерии оценки																																		
Инфраструктурный лист, план соревновательной площадки с оборудованием																																		
Требования по технике безопасности																																		
<p>Контрольные вопросы:</p> <p>1 Сформулируйте Цели реализации программы WorldSkills</p> <p>2 Назовите современные технологии в профессиональной сфере</p> <p>3 Дайте характеристику профессиональных компетенций в сфере общественного питания</p> <p>4 Какие требования предъявляются к экспертам WorldSkills</p> <p>5 Спецификация оценки компетенций и правила судейства на площадке</p>																																		
Знать	- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования	<p>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</p> <p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия;</li> <li>- организационной структурой предприятия, структурой управления,</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> </ul>		Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и																														



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> </ul>	навыков
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и в коллективе,</li> <li>- формулировать полученные результаты;</li> <li>- публично представить собственные и известные научные результаты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,</li> <li>- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,</li> <li>- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>- технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,</li> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> <li>- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.</li> </ul>	научно-исследовательской деятельности
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способами самостоятельного освоения информации,</li> <li>- методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,</li> <li>- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,</li> <li>- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Пример задания на практику</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).</li> <li>3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)</li> <li>4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп: <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из рыбы на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда</li> <li>- рубленых мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из овощей на примере конкретного блюда</li> <li>- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- супов на примере конкретного супа</li> </ul> </li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- холодных закусок на примере конкретной закуски</li> <li>- сладких блюд на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из творога на примере конкретного блюда.</li> </ul> 5 Подготовить отчет	
Знать	- современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования.	<p style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Современные представления об основных пищевых веществах и их роли в сохранении здоровья.</li> <li>2 Значение знания астрологических диет на составлении индивидуального рациона питания современного человека.</li> <li>3 Современное состояние и перспективы развития науки о питании.</li> <li>4 Состояние питания человека. Положительные и отрицательные аспекты.</li> <li>5 Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии земли.</li> <li>6 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: телец. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>7 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – телец.</li> <li>8 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: козерог. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>9 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – козерог.</li> <li>10 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: дева. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>11 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – дева.</li> <li>12 Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии воды.</li> <li>13 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: рыбы. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>14 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – рыбы.</li> <li>15 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: рак. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>16 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – рак.</li> <li>17 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: скорпион. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>18 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – скорпион.</li> <li>19 Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии воздуха.</li> <li>20 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: весы. Особо значимые нутриенты пищи.</li> <li>21 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – весы.</li> <li>22 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: близнецы. Особо значимые</li> </ol>	Знаки Зодиака и питание

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>нутриенты пищи.</p> <p>23 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – близнецы.</p> <p>24 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: водолей. Особо значимые нутриенты пищи.</p> <p>25 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – водолей.</p> <p>26 Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии огня.</p> <p>27 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: стрелец. Особо значимые нутриенты пищи.</p> <p>28 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – стрелец.</p> <p>29 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: лев. Особо значимые нутриенты пищи.</p> <p>30 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – лев.</p> <p>31 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: овен. Особо значимые нутриенты пищи.</p> <p>32 Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи для знака зодиака – овен.</p> <p>33 Значение для организма витаминов А, В, С. Продукты их содержащие.</p> <p>34 Роль йода в поддержании нормального функционирования организма. Продукты содержащие йод.</p> <p>35 Роль кальция и фолиевой кислоты для здоровья человека. Продукты богатые ими.</p> <p>36 Значение достаточного содержания селена и витамина Е для здоровья человека. Продукты их содержащие.</p> <p>37 Роль магния и железа в организме. Продукты их содержащие.</p> <p>38 Значение витаминов В<sub>6</sub> и В<sub>12</sub> для здоровья человека. Продукты богатые ими.</p> <p>39 Роль меди и цинка в организме. Продукты богатые ими.</p> <p>40 Характеристика различных теорий питания, основные положения, причины нераспространения, положительные и отрицательные стороны.</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>1. К стихии воздуха относятся:</p> <p style="margin-left: 20px;">а) козерог;</p> <p style="margin-left: 20px;">б) водолей;</p> <p style="margin-left: 20px;">в) лев;</p> <p style="margin-left: 20px;">г) дева.</p> <p>2. Трофология – это наука о:</p> <p style="margin-left: 20px;">а) питании;</p> <p style="margin-left: 20px;">б) тканях;</p> <p style="margin-left: 20px;">в) строении клеток.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3. К стихии земли относят:</p> <p>а) деу; б) весы; в) овна; г) скорпиона.</p> <p>4. Козерог относится к знакам зодиака стихии:</p> <p>а) воды; б) воздуха; в) огня; г) земли.</p>	
Уметь	<p>- применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>- определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Составить индивидуальный суточный пищевой рацион человека с разбивкой его на отдельные компоненты по астрологической диете. Суточный рацион питания должен учитывать сочетание продуктов на каждый прием пищи с учетом принципов рационального питания.</p> <p>Провести физиологическую оценку суточного рациона по пищевым веществам и энергетической ценности с учетом астрологической диетологии.</p> <p>Доказать необходимость рассмотрения астрологических диет как дополнение к канонам рационального питания.</p> <p>Продемонстрировать астрологические диеты как компонент индивидуальности в рациональном питании.</p>	
Владеть	<p>- способностью и готовностью к самосовершенствованию</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <p>1 Составить питание по дате рождения:</p> <p>- рассчитать число питания; - меню по дате рождения (меню для «единицы», меню для «двойки», меню для «тройки», меню для «четверки», меню для «пятерки», меню для «шестерки», меню для «семерки», меню для «восьмерки», меню для «девятки»)</p> <p>2 Разработать рацион питания по типам темперамента – на холериков, меланхоликов, сангвиников и флегматиков</p>	
<b>ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>			
Знать	– основные	<b>Перечень вопросов для подготовки к зачету:</b>	Правоведение

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>правовые понятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные источники права;</li> <li>– принципы применения юридической ответственности.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие, признаки государства</li> <li>2. Форма правления: понятие, виды</li> <li>3. Форма государственного устройства: понятие, виды</li> <li>4. Государственный режим: понятие, виды.</li> <li>5. Конституция Российской Федерации – основной закон государства.</li> <li>6. Форма правления Российской Федерации.</li> <li>7. Система органов государственной власти в Российской Федерации.</li> <li>8. Президент Российской Федерации.</li> <li>9. Федеральное Собрание Российской Федерации.</li> <li>10. Правительство Российской Федерации.</li> <li>11. Система судов в Российской Федерации.</li> <li>12. Особенности федеративного устройства России.</li> <li>13. Понятие и сущность права.</li> <li>14. Источники права.</li> <li>15. Система законодательства Российской Федерации. Нормативно-правовые акты, их виды.</li> <li>16. Отрасли российского права.</li> <li>17. Правонарушение: понятие, признаки, виды.</li> <li>18. Юридическая ответственность, понятие и виды.</li> <li>19. Предмет и метод гражданского права.</li> <li>20. Субъекты и объекты гражданского права.</li> <li>21. Правоспособность и дееспособность физических лиц.</li> <li>22. Юридические лица: понятие, виды, особенности создания и прекращения деятельности.</li> <li>23. Гражданско-правовые сделки, их виды, формы и условия действительности.</li> <li>24. Понятие права собственности. Вещные права лица, не являющегося собственником.</li> <li>25. Основания приобретения права собственности.</li> <li>26. Основания прекращения права собственности.</li> <li>27. Виды гражданско-правовых договоров и способы обеспечения их исполнения.</li> <li>28. Наследование по закону и по завещанию.</li> <li>29. Заключение брака.</li> <li>30. Прекращение брака. Признание брака недействительным.</li> <li>31. Имущественные права супругов.</li> <li>32. Права и обязанности родителей и детей.</li> <li>33. Алиментные обязательства (субъекты, условия и порядок выплаты).</li> <li>34. Лишение родительских прав.</li> <li>35. Предмет трудового права.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		36. Трудовой договор: условия, стороны, порядок заключения. 37. Порядок приема на работу. Испытательный срок. 38. Понятие и виды рабочего времени 39. Время отдыха 40. Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение. 41. Материальная ответственность работника: понятие, основания и порядок применения. 42. Материальная ответственность работодателя: понятие, основания и порядок применения. 43. Прекращение трудового договора. 44. Предмет и метод административного права. 45. Субъекты административного права. 46. Государственная служба. 47. Административные правонарушения и административная ответственность. Состав административного проступка. 48. Административные взыскания. Наложение административного взыскания. 49. Определение государственной тайны. 50. Предмет и метод уголовного права. 51. Понятие преступления. Категории преступлений. 52. Состав преступления. 53. Уголовная ответственность за совершение преступлений. 54. Предмет и метод экологического права. 55. Источники экологического права. 56. Право общего и специального природопользования.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства;</li> <li>– определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;</li> <li>– разрабатывать</li> </ul>	<b>Составить эссе</b> 1. Органы законодательной власти в России <ul style="list-style-type: none"> <li>– федеральные и региональные</li> <li>– федеральные и муниципальные</li> <li>– общие и специальные</li> <li>– полномочные и региональные</li> </ul> 2. Критерии отграничения административного правонарушения от преступления. <b>Примерные практические задания</b> 1. Используя статьи Конституции Российской Федерации, сосчитайте количество субъектов Российской Федерации: республик, краёв, областей, автономных округов, автономных областей, городов федерального значения. Укажите, какие новые субъекты Российской Федерации появились за последнее время. Аргументируйте свой ответ со ссылкой на статьи Конституции РФ. 2. После расторжения брака родителей Андрюша Холкин был оставлен матери Гордеевой В. Фактически же он	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>документы правового характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приобретать знания в области права;</li> <li>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою юридическую позицию.</li> </ul>	<p>проживал с бабушкой Холкиной Р., где был ранее прописан. Холкина Р. решила продать свою квартиру и попросила бывшую сноху прописать мальчика у себя и заняться, наконец, воспитанием сына, та никак не отреагировала. Дайте правовую оценку ситуации. Аргументируйте свой ответ со ссылкой на статьи части 1 Гражданского кодекса РФ.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций;</li> <li>– практическими навыками совершения юридических действий в соответствии с законом;</li> <li>– навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав;</li> <li>– способами</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>1 Составьте текст завещания, включив следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- несколько наследников</li> <li>- одного наследника по закону лишить наследства</li> <li>- определить завещательное возложение</li> <li>- определить завещательный отказ</li> </ul> <p>2 Рассмотрите структуру Гражданского кодекса РФ. Найдите и изучите статью, устанавливающую правила об имущественной ответственности несовершеннолетних граждан. Сравните статью нормативного акта и норму. Каково их соотношение?</p> <p>3 Изучите норму ч. 1 ст. 80 Трудового кодекса РФ: «Работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме не позднее, чем за две недели, если иной срок не установлен настоящим Кодексом или иным федеральным законом». Изложите логическую структуру нормы, выделите, что является гипотезой и диспозицией нормы. Какова санкция данной нормы, в какой статье Трудового кодекса РФ она предусмотрена?</p> <p>4 Изучите норму ч. 1 ст. 81 Трудового кодекса РФ. Сравните с предшествующей задачей, сформулируйте, что является гипотезой (какой она является — абстрактной, конкретной) и диспозицией в данной норме. Каковы санкции за ее нарушение, где они содержатся?</p> <p>5 Студентке Васиной во время проведения семинарского занятия было предложено ответить на вопрос: «Какие законы и подзаконные нормативные правовые акты действуют на территории РФ?». Ответ был сформулирован следующим образом: «К законам относятся: Конституция РФ, законы субъектов Федерации, нормативные ведомственные акты органов исполнительной власти РФ и субъектов РФ. К подзаконным нормативным правовым</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	актам, по ее мнению, относятся указы Президента РФ, различные постановления, договоры. Что является неверным в ответе Васиной?	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды охранных документов интеллектуальной собственности;</li> <li>– ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности;</li> <li>– формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> </ul>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и правовое содержание результатов научной и научно-технической деятельности.</li> <li>2. Виды охранных документов интеллектуальной собственности.</li> <li>3. Виды научно-технических услуг.</li> <li>4. Изобретательство. Изобретение.</li> <li>5. Изобретательство. Полезная модель.</li> <li>6. Государственная регистрация научных результатов.</li> <li>7. Основные цели и принципы государственной научно-технической политики.</li> <li>8. Формы государственной поддержки инновационной деятельности.</li> <li>9. Нетрадиционные меры государственной поддержки.</li> </ol>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать социально-политическую и научную литературу;</li> <li>– оформлять документацию;</li> <li>– использовать</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пример составления пакета документов для регистрации программы ЭВМ.</li> <li>2. Пример составления пакета документов для регистрации изобретения.</li> <li>3. Пример составления пакета документов для регистрации полезной модели.</li> <li>4. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования.</li> <li>5. Формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> <li>6. Научно-техническая политика России.</li> </ol>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели;</li> <li>– составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ.</li> </ul>	<p>7. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросами правового регулирования деятельности предприятия;</li> <li>– знаниями о научно-технической политике России</li> <li>– навыками составления конкурсной документации.</li> </ul>	<p><b>Творческие задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналитический обзор научно-технической политики России.</li> <li>2. Оформление методики анализа патентной документации и проведения патентного поиска.</li> </ol>	
<b>ОК-7 - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>			
Знать	- Основные	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b>	Физическая


<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>средства и методы физического воспитания, анатомо-физиологические особенности организма и степень влияния физических упражнений на работу органов и систем организма.</p> <p>- Основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма.</p> <p>- Основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных</p>	<p>1. Дайте определение понятию «физическая культура» и раскройте его</p> <p>2. Дайте определение основным понятиям теории физической культуры, ее компонентам.</p> <p>3. Сформулируйте цель, задачи и опишите формы организации физического воспитания.</p> <p>4. Назовите задачи физического воспитания студентов в вузе.</p> <p>5. Перечислите основные компетенции студента, формируемые в результате освоения дисциплины «Физическая культура».</p> <p>6. Перечислите основные требования, предъявляемые к студенту в процессе освоения дисциплины «Физическая культура».</p> <p>7. Перечислите основные требования, необходимые для успешной аттестации студента (получение «зачета») по дисциплине «Физическая культура».</p>	культура и спорт


<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма и организации ЗОЖ, с целью укрепления здоровья, повышения уровня физической подготовленности.		
Уметь	<p>- Применять полученные теоретические знания по организации и планированию занятий по физической культуре анатомо-физиологических особенностей организма.</p> <p>- Применять теоретические знания по организации самостоятельных занятий с учетом собственного уровня</p>	<p><b>Перечень заданий для зачета:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие методы физического воспитания вы знаете? Кратко опишите их.</li> <li>2. В чем отличие двигательного умения от двигательного навыка?</li> <li>3. Перечислите основные физические качества, дайте им определения.</li> <li>4. Какие формы занятий физическими упражнениями вы знаете?</li> <li>5. Что такое ОФП? Его задачи.</li> <li>6. В чем отличие ОФП от специальной физической подготовки?</li> <li>7. Что представляет собой спортивная подготовка?</li> <li>8. Для чего нужны показатели интенсивности физических нагрузок?</li> <li>9. Расскажите об энергозатратах организма при выполнении нагрузок в зонах различной мощности?</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>физического развития и физической подготовленности.</p> <p>- Использовать тесты для определения физической подготовленности с целью организации самостоятельных занятий по определенному виду спорта с оздоровительной направленностью, для подготовки к профессиональной деятельности.</p>		
Владеть	<p>- Средствами и методами физического воспитания.</p> <p>- Методиками организации и планирования самостоятельных занятий по физической культуре.</p> <p>- Методиками организации физкультурных и спортивных</p>	<p><b>Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ППФП в системе физического воспитания студентов;</li> <li>2. Факторы, определяющие ППФП студентов;</li> <li>3. Средства ППФП студентов;</li> <li>4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями;</li> <li>5. Индивидуальный выбор спорта или систем физических упражнений.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	занятий с учетом уровня физической подготовленности и профессиональной деятельности, навыками и умениями самоконтроля		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</li> <li>- современные</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Показателем хорошего самочувствия является? указание учителя желание заниматься спортом анкетирование учебная успеваемость</li> <li>2. С возрастом максимальные показатели частоты сердечных сокращений: растут не меняются снижаются изменяются по временам года</li> <li>3. Кто в футбольной команде может играть руками? бек форвард голкипер хавбек</li> <li>4. Лыжные гонки – это: бег на лыжах по дистанции спуск с горы на лыжах бег на лыжах со стрельбой катание на лыжах за буксиром</li> <li>5. Как определять пульс? пальцами на артерии у лучезапястного сустава глядя на себя в зеркало положив руку на солнечное сплетение сжав пальцы в замок</li> <li>6. Оздоровительная тренировка позволяет добиться:</li> </ol>	Элективные курсы по физической культуре и спорт

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - технику выполнения Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).	Максимального расслабления Улучшение физических качеств Рекордных на мировом уровне спортивных результатов Сокращения рабочего дня 7. С какого расстояния пробивается пенальти в футболе? От 3-х до 5-ти метров 7 метров 11 метров от 15-ти до 20-ти метров 8. В какие спортивные игры играют с мячом? бильярд большой теннис бадминтон керлинг 9. Гиревой спорт – это вид спорта, направленный на развитие следующих качеств: скоростные качества силовые способности координационные способности гибкость 10. Какие действия игрока разрешены правилами баскетбола? бег с мячом в руках передачи и броски мяча столкновения, удары, захваты, толчки, подножки разговоры с судьей во время игры 11. Каковы отличительные черты соревновательной деятельности? наличие телевизионной трансляции выявление сильнейшего предварительное информирование о соревнованиях в газетах красивая форма на спортсменах	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																																																	
Уметь	<p>- использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физической, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>- выполнять физические упражнения разной функционально направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ;</p> <p>- использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации</p>	<p>Нормативы VI степени ВФСК ГТО для мужчин</p>  <p>Нормативы испытаний (тесты) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</p> <p>VI СТУПЕНЬ (возрастная группа от 18 до 29 лет)* МУЖЧИНЫ</p> <table border="1" data-bbox="1025 710 1393 1045"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Испытания (тесты)</th> <th colspan="5">Нормативы</th> </tr> <tr> <th colspan="5">от 18 до 24 лет</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>от 18 до 24 лет</th> <th>от 25 до 29 лет</th> <th>от 18 до 24 лет</th> <th>от 25 до 29 лет</th> <th>от 18 до 24 лет</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">Обязательные испытания (тесты)</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Бег на 50 м (с)</td> <td>4,8</td> <td>4,9</td> <td>4,3</td> <td>3,4</td> <td>3,0</td> <td>4,6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или бег на 60 м (с)</td> <td>9,0</td> <td>8,6</td> <td>7,9</td> <td>9,5</td> <td>9,1</td> <td>8,2</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или бег на 100 м (с)</td> <td>14,4</td> <td>14,1</td> <td>13,1</td> <td>13,1</td> <td>14,8</td> <td>13,8</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Бег на 3000 м (мин.с)</td> <td>14,30</td> <td>15,40</td> <td>12,00</td> <td>15,00</td> <td>14,40</td> <td>12,50</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>5,5</td> <td>7</td> <td>9</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или отжимание и разгибание рук в упоре локтями на полу (количество раз)</td> <td>28</td> <td>32</td> <td>44</td> <td>22</td> <td>25</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или швунг (сидя) 16 кг (количество раз)</td> <td>21</td> <td>25</td> <td>43</td> <td>19</td> <td>23</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)</td> <td>+6</td> <td>+8</td> <td>+13</td> <td>+9</td> <td>+7</td> <td>+12</td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">Испытания (тесты) по выбору</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Челночный бег 3х10 м (с)</td> <td>8,0</td> <td>7,7</td> <td>7,1</td> <td>8,2</td> <td>7,9</td> <td>7,4</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Присед в длину с разбега (см)</td> <td>370</td> <td>380</td> <td>430</td> <td>–</td> <td>–</td> <td>–</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</td> <td>210</td> <td>225</td> <td>240</td> <td>205</td> <td>220</td> <td>235</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)</td> <td>33</td> <td>35</td> <td>37</td> <td>33</td> <td>35</td> <td>37</td> </tr> </tbody> </table> <p>Нормативы VI степени ВФСК ГТО для женщин</p>	№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы					от 18 до 24 лет							от 18 до 24 лет	от 25 до 29 лет	от 18 до 24 лет	от 25 до 29 лет	от 18 до 24 лет	Обязательные испытания (тесты)							1	Бег на 50 м (с)	4,8	4,9	4,3	3,4	3,0	4,6		или бег на 60 м (с)	9,0	8,6	7,9	9,5	9,1	8,2		или бег на 100 м (с)	14,4	14,1	13,1	13,1	14,8	13,8	2	Бег на 3000 м (мин.с)	14,30	15,40	12,00	15,00	14,40	12,50	3	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	10	12	5,5	7	9	13		или отжимание и разгибание рук в упоре локтями на полу (количество раз)	28	32	44	22	25	39		или швунг (сидя) 16 кг (количество раз)	21	25	43	19	23	40	4	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+6	+8	+13	+9	+7	+12	Испытания (тесты) по выбору							5	Челночный бег 3х10 м (с)	8,0	7,7	7,1	8,2	7,9	7,4	6	Присед в длину с разбега (см)	370	380	430	–	–	–		или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	210	225	240	205	220	235	7	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	33	35	37	33	35	37	
№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы																																																																																																																																		
		от 18 до 24 лет																																																																																																																																		
		от 18 до 24 лет	от 25 до 29 лет	от 18 до 24 лет	от 25 до 29 лет	от 18 до 24 лет																																																																																																																														
Обязательные испытания (тесты)																																																																																																																																				
1	Бег на 50 м (с)	4,8	4,9	4,3	3,4	3,0	4,6																																																																																																																													
	или бег на 60 м (с)	9,0	8,6	7,9	9,5	9,1	8,2																																																																																																																													
	или бег на 100 м (с)	14,4	14,1	13,1	13,1	14,8	13,8																																																																																																																													
2	Бег на 3000 м (мин.с)	14,30	15,40	12,00	15,00	14,40	12,50																																																																																																																													
3	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	10	12	5,5	7	9	13																																																																																																																													
	или отжимание и разгибание рук в упоре локтями на полу (количество раз)	28	32	44	22	25	39																																																																																																																													
	или швунг (сидя) 16 кг (количество раз)	21	25	43	19	23	40																																																																																																																													
4	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+6	+8	+13	+9	+7	+12																																																																																																																													
Испытания (тесты) по выбору																																																																																																																																				
5	Челночный бег 3х10 м (с)	8,0	7,7	7,1	8,2	7,9	7,4																																																																																																																													
6	Присед в длину с разбега (см)	370	380	430	–	–	–																																																																																																																													
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	210	225	240	205	220	235																																																																																																																													
7	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	33	35	37	33	35	37																																																																																																																													

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																																																																													
	<p>здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>- использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</p> <p>- анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической</p>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Нормативы испытаний (тестов)</b> <b>Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</b></p> <p><b>VI. СТУПЕНЬ</b> <b>(возрастная группа от 18 до 29 лет)*</b> <b>ЖЕНЩИНЫ</b></p> <table border="1" data-bbox="952 475 1473 922"> <thead> <tr> <th rowspan="3">№ п/п</th> <th rowspan="3">Испытания (тесты)</th> <th colspan="6">Нормативы</th> </tr> <tr> <th colspan="3">от 18 до 24 лет</th> <th colspan="3">от 25 до 29 лет</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center;"><b>Обязательные испытания (тесты)</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Бег на 30 м (с)</td> <td>5,9</td> <td>5,7</td> <td>5,1</td> <td>6,4</td> <td>6,1</td> <td>5,4</td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>или бег на 60 м (с)</td> <td>10,9</td> <td>10,5</td> <td>9,6</td> <td>11,2</td> <td>10,7</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td></td> <td>или бег на 100 м (с)</td> <td>17,8</td> <td>17,4</td> <td>16,4</td> <td>18,8</td> <td>18,2</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Бег на 2000 м (мин.с)</td> <td>13.10</td> <td>12.30</td> <td>10.50</td> <td>14.00</td> <td>13.10</td> <td>11.35</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>9</td> <td>11</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>17</td> <td>9</td> <td>11</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)</td> <td>+8</td> <td>+11</td> <td>+16</td> <td>+7</td> <td>+9</td> <td>+14</td> </tr> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center;"><b>Испытания (тесты) по выбору</b></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Челночный бег 3x10 м (с)</td> <td>9,0</td> <td>8,8</td> <td>8,2</td> <td>9,3</td> <td>9,0</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Прыжок в длину с разбега (см)</td> <td>270</td> <td>290</td> <td>320</td> <td>–</td> <td>–</td> <td>–</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</td> <td>170</td> <td>180</td> <td>195</td> <td>165</td> <td>175</td> <td>190</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)</td> <td>32</td> <td>35</td> <td>43</td> <td>24</td> <td>29</td> <td>37</td> </tr> </tbody> </table> <p>Тесты промежуточного контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов специального медицинского отделения (юноши)</p> <table border="1" data-bbox="542 1024 1243 1232"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№п/п</th> <th rowspan="2">Контрольные упражнения</th> <th colspan="5">Оценка</th> </tr> <tr> <th>5</th> <th>4</th> <th>3</th> <th>2</th> <th>1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Бег 30 м (сек)</td> <td>5,5</td> <td>5,9</td> <td>6,3</td> <td>6,7</td> <td>7,1</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>12-минутный бег (м)</td> <td>2100</td> <td>1950</td> <td>1800</td> <td>1500</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Прыжки в длину с места (см) или</td> <td>200</td> <td>220</td> <td>210</td> <td>200</td> <td>190</td> </tr> </tbody> </table> </div>	№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы						от 18 до 24 лет			от 25 до 29 лет									<b>Обязательные испытания (тесты)</b>									Бег на 30 м (с)	5,9	5,7	5,1	6,4	6,1	5,4	1.	или бег на 60 м (с)	10,9	10,5	9,6	11,2	10,7	9,9		или бег на 100 м (с)	17,8	17,4	16,4	18,8	18,2	17,0	2.	Бег на 2000 м (мин.с)	13.10	12.30	10.50	14.00	13.10	11.35		Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	10	12	18	9	11	17	3.	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	10	12	17	9	11	16	4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+8	+11	+16	+7	+9	+14	<b>Испытания (тесты) по выбору</b>								5.	Челночный бег 3x10 м (с)	9,0	8,8	8,2	9,3	9,0	8,7		Прыжок в длину с разбега (см)	270	290	320	–	–	–	6.	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	170	180	195	165	175	190	7.	Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)	32	35	43	24	29	37	№п/п	Контрольные упражнения	Оценка					5	4	3	2	1	1.	Бег 30 м (сек)	5,5	5,9	6,3	6,7	7,1	2.	12-минутный бег (м)	2100	1950	1800	1500	1200	3.	Прыжки в длину с места (см) или	200	220	210	200	190	
№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы																																																																																																																																																														
		от 18 до 24 лет			от 25 до 29 лет																																																																																																																																																											
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>																																																																																																																																																																
	Бег на 30 м (с)	5,9	5,7	5,1	6,4	6,1	5,4																																																																																																																																																									
1.	или бег на 60 м (с)	10,9	10,5	9,6	11,2	10,7	9,9																																																																																																																																																									
	или бег на 100 м (с)	17,8	17,4	16,4	18,8	18,2	17,0																																																																																																																																																									
2.	Бег на 2000 м (мин.с)	13.10	12.30	10.50	14.00	13.10	11.35																																																																																																																																																									
	Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	10	12	18	9	11	17																																																																																																																																																									
3.	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	10	12	17	9	11	16																																																																																																																																																									
4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+8	+11	+16	+7	+9	+14																																																																																																																																																									
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>																																																																																																																																																																
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	9,0	8,8	8,2	9,3	9,0	8,7																																																																																																																																																									
	Прыжок в длину с разбега (см)	270	290	320	–	–	–																																																																																																																																																									
6.	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	170	180	195	165	175	190																																																																																																																																																									
7.	Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)	32	35	43	24	29	37																																																																																																																																																									
№п/п	Контрольные упражнения	Оценка																																																																																																																																																														
		5	4	3	2	1																																																																																																																																																										
1.	Бег 30 м (сек)	5,5	5,9	6,3	6,7	7,1																																																																																																																																																										
2.	12-минутный бег (м)	2100	1950	1800	1500	1200																																																																																																																																																										
3.	Прыжки в длину с места (см) или	200	220	210	200	190																																																																																																																																																										



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы		
	работоспособности, физического развития и физических качеств; - самостоятельно выполнять и контролировать выполнение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).		приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	70	60	50	40	30	
		4.	Подтягивание в висе (кол-во раз)	8	6	4	2	1	
		5.	Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз)	40	30	20	10	5	
		6.	Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	5	0	+5	+10	+15	
		<p>Примечание: для студентов с черепно-мозговой травмой или миопией свыше – 8D упр. 5 исключается, прыжок в длину с места заменяется приседанием. Для студентов с пороком сердца упр. 1 исключается, а упр. 2 выполняется в объеме 70% от принятых норм.</p> <p>Тесты промежуточного контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов специального медицинского отделения (девушки)</p>							
№п/п	Контрольные упражнения	Оценка							
1.	Бег 30 м (сек)	6,4	7,0	7,4	7,8	8,3			
2.	12-минутный бег (м)	1200	1050	900	600	300			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы	
		3. Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	160	150	140	130	120	
		4. Сгибание и разгибание рук в положении лежа на животе (кол-во раз)	50	40	30	20	10	
		5. Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз)	30	20	15	10	5	
		6. Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	10	5	0	+5	+10	
		<p>Примечание: для студентов с черепно-мозговой травмой или миопией свыше – 8D упр. 5 исключается, прыжок в длину с места заменяется приседанием.            Для студентов с пороком сердца упр. 1 исключается, а упр. 2 выполняется в объеме 70% от принятых норм.</p>						
Владеть	- практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в	<p><b>Примерная тематика рефератов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.</li> <li>2. Влияние заболевания на личную, работоспособность и самочувствие.</li> <li>3. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).</li> <li>4. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).</li> </ol>						

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>- навыками использования физических упражнений разной функционально направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ;</p> <p>- практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>- техническими приемами и</p>	<p>5. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста.</p> <p>6. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.</p> <p>7. Основы здорового образа жизни.</p> <p>8. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p>9. Основы оздоровительной физической культуры.</p> <p>10. Общие положения, организация и судейство соревнований.</p> <p>11. Допинг и антидопинговый контроль.</p> <p>12. Массаж, как средство реабилитации.</p> <p>13. Лечебная физическая культура: средства и методы.</p> <p>14. Подвижная игра, как средство и метод физического развития.</p> <p>15. Тестирование уровня физического развития студентов.</p> <p>16. Современные проблемы физической культуры и спорта.</p> <p>17. Комплекс ГТО: история и современность</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>двигательными действиями базовых видов спорта, навыками активного применения их в игровой и соревновательной деятельности;</p> <p>- навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического</p>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>и</p> <p>развития физических качеств; - навыками подготовки к выполнению Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p>		
Знать	<p>и</p> <p>– роль и значение физической культуры профессиональной подготовке и дальнейшей деятельности; – формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта; – современные технологии</p>	<p><b>Тестовые вопросы:</b></p> <p>1. Показателем хорошего самочувствия является? указание учителя желание заниматься спортом анкетирование учебная успеваемость</p> <p>2. С возрастом максимальные показатели частоты сердечных сокращений: растут не меняются снижаются изменяются по временам года</p> <p>3. Кто в футбольной команде может играть руками? бек форвард голкипер хавбек</p> <p>4. Лыжные гонки – это: бег на лыжах по дистанции спуск с горы на лыжах бег на лыжах со стрельбой катание на лыжах за буксиром</p> <p>5. Как определять пульс? пальцами на артерии у лучезапястного сустава</p>	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.	<p>глядя на себя в зеркало положив руку на солнечное сплетение сжав пальцы в замок</p> <p>6. Оздоровительная тренировка позволяет добиться: Максимального расслабления Улучшение физических качеств Рекордных на мировом уровне спортивных результатов Сокращения рабочего дня</p> <p>7. С какого расстояния пробивается пенальти в футболе? от 3-х до 5-ти метров 7 метров 11 метров от 15-ти до 20-ти метров</p> <p>8. В какие спортивные игры играют с мячом? бильярд большой теннис бадминтон керлинг</p> <p>9. Гиревой спорт – это вид спорта, направленный на развитие следующих качеств: скоростные качества силовые способности координационные способности гибкость</p> <p>10. Какие действия игрока разрешены правилами баскетбола? бег с мячом в руках передачи и броски мяча столкновения, удары, захваты, толчки, подножки разговоры с судьей во время игры</p> <p>11. Каковы отличительные черты соревновательной деятельности? наличие телевизионной трансляции выявление сильнейшего предварительное информирование о соревнованиях в газетах красивая форма на спортсменах</p>	
Уметь	– использовать межпредметные	<p><b>Практические задания:</b> - выполнение нормативов общефизической подготовленности;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>– выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ;</p> <p>– использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного</p>	<p>- Разработайте комплексы упражнений оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;</p> <p>- Напишите реферат по предложенным темам:</p> <p><b>Примерная тематика рефератов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.</li> <li>2. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие.</li> <li>3. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).</li> <li>4. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).</li> <li>5. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста.</li> <li>6. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.</li> <li>7. Основы здорового образа жизни.</li> <li>8. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.</li> <li>9. Основы оздоровительной физической культуры.</li> <li>10. Общие положения, организация и судейство соревнований.</li> <li>11. Допинг и антидопинговый контроль.</li> <li>12. Массаж, как средство реабилитации.</li> <li>13. Лечебная физическая культура: средства и методы.</li> <li>14. Подвижная игра, как средство и метод физического развития.</li> <li>15. Тестирование уровня физического развития студентов.</li> <li>16. Современные проблемы физической культуры и спорта.</li> <li>17. Комплекс ГТО: история и современность</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>отдыха и досуга;  – использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;  – анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  - анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического</p>		



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																							
	<p>развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul>																																									
Владеть	<p>– практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной,</p>	<p><b>Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания</b>          Заполните дневник самоконтроля</p> <p style="text-align: center;">Дневник самоконтроля</p> <p>Ф.И.О. _____, возраст _____, курс, факультет _____</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 35%;">Показатели</th> <th colspan="12" style="text-align: center;">Числа месяца</th> </tr> <tr> <th style="width: 5%;">1</th> <th style="width: 5%;">2</th> <th style="width: 5%;">3</th> <th style="width: 5%;">4</th> <th style="width: 5%;">5</th> <th style="width: 5%;">6</th> <th style="width: 5%;">7</th> <th style="width: 5%;">8</th> <th style="width: 5%;">9</th> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 5%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Числа месяца												1	2	3	4	5	6	7	8	9																		
Показатели	Числа месяца																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>– основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- системой теоретических знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических</p>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке) для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей;</li> <li>– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;</li> <li>- процесса активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни;</li> <li>– использования личного опыта в</li> </ul>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	физкультурно-спортивной деятельности.		
<b>ОК-8 - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- основные определения и понятия чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- особенности различных видов чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность жизнедеятельности как наука. Понятия «опасность» и «безопасность», их роль и значение в жизнедеятельности человека и общества.</li> <li>2. Критерии и классификация чрезвычайных ситуаций.</li> <li>3. Классификация чрезвычайных ситуаций природного характера, причины и следствия</li> <li>4. Литосферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности</li> <li>5. Гидросферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности</li> <li>6. Атмосферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности</li> <li>7. Природные пожары. Опасности и порядок действий при угрозе, причины их возникновения, следствия, меры безопасности.</li> <li>8. Биологические чрезвычайные ситуации. Понятие эпидемии и пандемий.</li> <li>9. Военные чрезвычайные ситуации.</li> <li>10. Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Правила поведения при угрозе или их возникновении.</li> <li>11. Воздействие негативных (вредных и опасных) факторов на организм человека. Классификация. Причины и следствия.</li> <li>12. Аварии с выбросом (угрозой выброса) радиоактивных веществ. Правила поведения и действия населения при радиационных авариях и радиоактивном загрязнении местности.</li> <li>13. Аварии с выбросом (угрозой выброса) химически опасных веществ и их характеристика. Поражающие факторы. Правила поведения и действия населения.</li> <li>14. Экологическая безопасность</li> <li>15. Транспорт и его опасности. Транспортные аварии и катастрофы.</li> <li>16. Пожары и взрывы. Пожарная безопасность.</li> <li>17. Чрезвычайные ситуации социального характера.</li> <li>18. Чрезвычайные ситуации криминального характера и защита от них.</li> <li>19. Общественная опасность экстремизма и терроризма.</li> <li>20. Безопасность поведения в толпе и при массовой панике Психологические аспекты чрезвычайной ситуации.</li> <li>21. Культура безопасности. Формирование нокологической культуры.</li> <li>22. Гражданская оборона, основные понятия, её задачи. Организация гражданской обороны в образовательных учреждениях.</li> <li>23. Первая доврачебная помощь при поражениях в чрезвычайных ситуациях мирного времени.</li> </ol>	Безопасность жизнедеятельности

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- обсуждать способы эффективной защиты в условиях ЧС;</p> <p>- распознавать эффективные способы защиты в ЧС от неэффективных;</p> <p>- применять знания по защите в ЧС в профессиональной деятельности, использовать их на междисциплинарном уровне.</p>	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Из предложенного перечня ответов выбрать правильные. Комплекс сердечно-легочной реанимации включает в себя:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) измерение артериального давления;</li> <li>2) наложение на раны стерильных повязок;</li> <li>3) наложение шин на поврежденные конечности;</li> <li>4) непрямой массаж сердца;</li> <li>5) искусственную вентиляцию легких.</li> </ol> <p>2. На предприятии произошел пожар, обнаружен пострадавший. Он предъявляет жалобы на наличие раны в области правой руки, на сильную боль в области раны. Общее состояние удовлетворительное, на передней части поверхности руки отмечается рана размером 4 x 3 см. Какие средства индивидуальной медицинской защиты необходимо применить при оказании медицинской помощи пострадавшему?</p> <p>3. Напишите эссе на тему «Террористические акты - преступления против человечности». При написании используйте примеры террористических актов, которые произошли в России и за рубежом.</p>	
Владеть	<p>- практическими навыками использования защитных мер; основными методами решения задач в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- методами применения современных средств защиты от опасностей и основными мерами по ликвидации их последствий;</p> <p>- способами</p>	<p><b>Комплексные задания:</b></p> <p><b>Задание № 1</b> Авария на хладокомбинате города, в котором вы проживаете, привела к утечке аммиака. Управление по делам ГО ЧС города передало сообщение об эвакуации населения, проживающего вблизи хладокомбината. Определите порядок ваших действий и применение современных средств защиты.</p> <p><b>Задание № 2</b> В результате аварии на очистном сооружении в городской водопровод попало значительное количество хлора. Возникла угроза массового поражения населения. Определите порядок ваших действий и применение современных средств защиты.</p> <p><b>Задание № 3</b> Из-за взрыва бытового газа обрушилась часть соседнего жилого дома, погибли жильцы, многие были ранены, несколько человек оказались заблокированы в магазине подвального помещения. Ваш дом находится в зоне риска. Определите порядок ваших действий.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	совершенствованию профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия о приемах первой помощи;</li> <li>- основные понятия о правах и обязанностях граждан по обеспечению безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- характеристики опасностей природного, техногенного и социального происхождения;</li> <li>- государственную политику в области подготовки и защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организм. Его функции. Взаимодействие с внешней средой. Гомеостаз.</li> <li>2. Регуляция функций в организме.</li> <li>3. Двигательная активность как биологическая потребность организма.</li> <li>4. Особенности физически тренированного организма.</li> <li>5. Костная система. Влияние на неё физических нагрузок.</li> <li>6. Мышечная система. Скелетные мышцы, строение, функции.</li> <li>7. Напряжение и сокращение мышц. Изотонический и изометрический режим работы.</li> <li>8. Сердечно-сосудистая система. Функции крови. Систолический и минутный объем крови. Кровообращение при физических нагрузках.</li> <li>9. Работа сердца, пульс. Кровяное давление.</li> <li>10. Дыхательная система. Процесс дыхания. Газообмен. Регуляция дыхания и его особенности. Дыхание при физических нагрузках.</li> <li>11. Жизненная ёмкость лёгких. Кислородный запрос и кислородный долг.</li> <li>12. Пищеварение. Его особенности при физических нагрузках.</li> <li>13. Утомление и восстановление. Реакция организма на физические нагрузки.</li> </ol>	Физическая культура и спорт

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять основные опасности среды обитания человека;</li> <li>- оценивать риск их реализации</li> </ul>	<p><b>Перечень заданий для зачета:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое здоровье?</li> <li>2. Какое здоровье определяет духовный потенциал человека?</li> <li>3. Какие факторы окружающей среды влияют на здоровье человека?</li> <li>4. Какова норма ночного сна?</li> <li>5. Укажите среднее суточное потребление энергии у девушек.</li> <li>6. Укажите среднее суточное потребление энергии у юношей.</li> <li>7. За сколько времени до занятий физической культурой следует принимать пищу?</li> <li>8. Укажите в часах минимальную норму двигательной активности студента в неделю.</li> <li>9. Укажите важный принцип закаливания организма.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами решения задач в области защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций</li> </ul>	<p><b>Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение основным понятиям: работоспособность, утомление, переутомление, усталость, рекреация, релаксация, самочувствие.</li> <li>2. Опишите изменение состояния организма студента под влиянием различных режимов и условий обучения</li> <li>3. Как внешние и внутренние факторы влияют на умственную работоспособность? Какие закономерности можно проследить в изменении работоспособности студентов в процессе обучения?</li> <li>4. Какие средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния студентов вы знаете?</li> <li>5. «Физические упражнения как средство активного отдыха», - раскройте это положение.</li> <li>6. «Малые формы» физической культуры в режиме учебного труда студентов.</li> <li>7. Учебные и самостоятельные занятия по физической культуре в режиме учебно-трудовой деятельности.</li> </ol>	
<b>ОК-9 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</li> <li>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и</li> </ul>	<p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Student Life</b></p> <p>Becoming a student is often the first step to independence, particularly if you are moving away from home. You'll get to <a href="#">meet</a> new people and there are lots of chances to socialise. However, you may find yourself struggling to achieve your <a href="#">study</a> goals. Student life is different for everyone.</p> <p>How can I prepare for student life?</p> <p>Talk to people who have done the course or degree you're doing. They may be able to give you tips and advice about the workload, and make <a href="#">suggestions</a> for how you can prepare.</p> <p>If you're moving to a different place, try to arrive a few <a href="#">days</a> before you start your course. That way you'll have time to get familiar with the <a href="#">town</a>/city layout, and learn your way around.</p> <p>Work out how you will get around. If there is no suitable public transport in the city, can you get a bike or car? Do you need</p>	Иностранный язык



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																						
	<p>письменной речи;</p> <p>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.</p>	<p>to get a <a href="#">driver</a>'s licence?</p> <p>If you're moving into a flat, ask your <a href="#">parents</a> if you can take any furniture with you (eg bed, dresser, desk, chair, sofa). Decide on your accommodation early on. If you want to live on campus, you'll need to get in early.</p> <p>How do you <a href="#">set</a> realistic goals and plan timetables at <a href="#">university</a>?</p> <p>It's tempting to try to achieve too much in your first year of <a href="#">study</a>, which is common with new students. This can leave you feeling overwhelmed and unmotivated, because you may not leave enough time to do course work or take time out from <a href="#">study</a>. Remember to leave time for things such as preparing for lectures, part-time work and spending time with friends.</p> <p>Why should you go to lectures, classes, tutorials or labs?</p> <p>Classes or lectures can be less structured than at school. You may have many opportunities to do other things instead of going to class. For example, it may seem more appealing to hang out with your friends.</p> <p>However, you need to be aware that when exam time comes you may have to spend a lot of time in the library looking up what was taught during the lectures you missed. You may not even be sure what's asked of you for the exam.</p> <p>Try to take a sensible approach to attending lectures and classes – they are worth it.</p> <p>3) Is becoming a student the first step to independence? Why?</p> <p>4) Why is it useful to talk to people who have done the course or degree you're doing?</p> <p>Why should you arrive in the city before you start your course?</p>																							
Уметь	<p>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;</p> <p>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.</p>	<p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)</b></p> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>A first-year student</td> <td>Хорошо образованный</td> </tr> <tr> <td>A Bachelor degree</td> <td>Первокурсник</td> </tr> <tr> <td>Well-educated</td> <td>Степень бакалавра</td> </tr> <tr> <td>To run the household</td> <td>Обязанности по дому</td> </tr> <tr> <td>Duties about the house</td> <td>Вести домашнее хозяйство</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Мои планы на будущее»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>An area of specialization</td> <td>Дальнейшее развитие</td> </tr> <tr> <td>Further development</td> <td>Способности и навыки</td> </tr> <tr> <td>Abilities and skills</td> <td>Аспирантура</td> </tr> <tr> <td>A high degree of proficiency</td> <td>Область специализации</td> </tr> <tr> <td>Postgraduate studies</td> <td>Высокий уровень профессионализма</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Accepted language</td> <td>Хорошо владеть английским</td> </tr> </table>	A first-year student	Хорошо образованный	A Bachelor degree	Первокурсник	Well-educated	Степень бакалавра	To run the household	Обязанности по дому	Duties about the house	Вести домашнее хозяйство	An area of specialization	Дальнейшее развитие	Further development	Способности и навыки	Abilities and skills	Аспирантура	A high degree of proficiency	Область специализации	Postgraduate studies	Высокий уровень профессионализма	Accepted language	Хорошо владеть английским	
A first-year student	Хорошо образованный																								
A Bachelor degree	Первокурсник																								
Well-educated	Степень бакалавра																								
To run the household	Обязанности по дому																								
Duties about the house	Вести домашнее хозяйство																								
An area of specialization	Дальнейшее развитие																								
Further development	Способности и навыки																								
Abilities and skills	Аспирантура																								
A high degree of proficiency	Область специализации																								
Postgraduate studies	Высокий уровень профессионализма																								
Accepted language	Хорошо владеть английским																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Have a strong hold of English Spelling Miscommunication To be <input type="checkbox"/> confident speaker</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Студенческая жизнь»</i></p> <p>Independence To do a course Timetable To take time out from <input type="checkbox"/>tudy To hang out with your friends</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</i></p> <p>Constitutional monarchy County Island Gross national product Crown</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Культура и традиции страны изучаемого языка»</i></p> <p>Originate Annual celebration Religious significance Official days off Fireworks</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</i></p> <p>To be situated Capital Date back to Famous for Bathing resort</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) We get usually up at 7 o'clock.</li> <li>2) When you do your home assignment?</li> <li>3) Where you were yesterday?</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) My birthday is on the twenty-one of September.</li> <li>2) I am thirty (13) years old.</li> <li>3) It is 5<sup>th</sup> of December.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Peter is ill. Can you visit her?</li> <li>2) The text is difficult. Do you understand all?</li> <li>3) I haven't called somebody.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) What are the news?</li> <li>2) Three man came into the room and sat in the armchairs.</li> <li>3) In evening we usually watch TV.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Everest ist the most tallest mountain in the world.</li> <li>2) The results of the experiment turned out to be much best.</li> <li>3) I think this song is worst than the previous one.</li> </ol> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. What's the main difference between a college and a university in the USA? <ol style="list-style-type: none"> <li>d) Colleges are smaller</li> <li>e) Colleges offer only undergraduate degrees</li> <li>f) Colleges are smaller and they offer only undergraduate degrees</li> </ol> </li> <li>2. What's the difference between a state (public university) and a private university? <ol style="list-style-type: none"> <li>d) State universities are funded by the government</li> <li>e) State universities are usually larger and admit a wider range of students</li> </ol> </li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>f) State universities are funded by the government and admit a wider range of students</p> <p>4. Who funds private institutions of higher education in the USA?</p> <p>c) US government</p> <p>d) They are funded from tuition fees, research grants and gifts.</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Геополитические особенности страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) How many countries does the United Kingdom consist of?</p> <p>d) 2</p> <p>e) 3</p> <p>f) 4</p> <p>2) What is the state system of the United Kingdom?</p> <p>c) a constitutional monarchy</p> <p>d) a parliamentary republic</p> <p>3) What is the symbol of the United Kingdom?</p> <p>a) a rose</p> <p>b) a bald eagle</p> <p>c) Britannia</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>What is the Scottish national costume for men?</p> <p>a) the kilt</p> <p>b) the tuxedo</p> <p>c) the bearskin</p> <p>What is the most famous sport event in Scotland?</p> <p>a) the Highland games</p> <p>b) the Commonwealth Games</p> <p>c) the Wimbledon Championship</p> <p>What country is called a land of castles and princes?</p> <p>a) England</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>b) Northern Ireland c) Wales</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>What are the best English resorts? d) Bristol and Southampton e) Brighton and Bath f) Leeds and Bradford</p> <p>What is the capital of Scotland? d) Manchester e) Edinburg f) Liverpool</p> <p><b>What is the most important airport in England?</b> d) Gatwick e) Heathrow f) Stansted</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>My Plans for the Future</b></p> <p>I am a first-year student now and I have chosen metallurgy as an area of specialization. I am sure it is a very demanding job. That is why I am looking now for opportunities for further <u>development</u> of my abilities and knowledge in the chosen field. For me, choosing a career is not only a matter of future prestige and wealth. In my opinion, a job should be interesting and socially important. To my mind, people should find satisfaction in their job. Money is naturally very important too. I am rather ambitious. I like to win competitions and be the best. I'd like to <u>become</u> a good specialist. I am sure the most important qualities of a good specialist are to be hard-working, to speak foreign languages, to be scientifically-minded, to be energetic, to <u>study</u> for extra qualifications in free time, to be sociable.</p> <p>I think I am good at mathematics and physics. It were my <u>favourite</u> subjects at school and I am sure it is one of the most important subjects at the <u>University</u>.</p> <p>I would like to be a monitor (the leader of the student Government at the Department). To my mind it is a good opportunity to develop my organizational and interpersonal skills and get a solid background.</p> <p>I am willing to be actively engaged in <u>research</u> and scientific discussions covering the problems of steel making technology improvement. I would like to take part in the student scientific conferences. My dream is to be a post<u>graduate</u> student. My goal is to achieve a high degree of proficiency. I hope I'll get my Bachelor's degree in five years, and then I am planning to complete my master's degree. And I'd like to begin my PhD program.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Postgraduate study at the university offers us the opportunity to study the subject of our first degree at an advanced level, or develop new skills and knowledge. The University offers us the opportunity to enhance our career prospects by developing knowledge and skills relevant to our chosen career</p> <p>4) The carrier choice is not socially important, but depends on your abilities.  5) The most important qualities of a good specialist are to be industrious, to speak several foreign languages, etc.  6) To develop the organizational and interpersonal skills and get a solid background one can become a monitor.</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b>  <b>Colleges, universities, and institutes: the distinctions</b>  Degree-granting institutions in the United States can be called colleges, institutes or universities. As a general rule, colleges tend to be smaller and usually offer only undergraduate degrees, while a university also offers graduate degrees. The words “school”, “college”, and “university” are often used interchangeably. An institute usually specializes in degree programs in a group of closely related subject areas, so you will also come across degree programs offered at institutes of technology, institutes of fashion, institutes of art and design, and so on. Within each college or university you will find schools, such as the school of arts and sciences or the school of business. Each school is responsible for the degree programs offered by the college or university in that area of study.</p> <p>Technical and vocational colleges. These institutions specialize in preparing students for entry into, or promotion within, the world of work. They offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or technology, as well as how to work with the technology. Programs usually last two years or less. There are several thousand technical and vocational colleges across the United States, and they may be private or public institutions.</p> <p>State universities are founded and subsidized by U.S. state governments (for example, California, Michigan or Texas) to provide low-cost education to residents of that state. They may also be called public universities to distinguish them from private institutions. Some include the words “state university” in their title or include a regional element such as “eastern” or “northern”. State universities tend to be very large, within enrollments of 20, 000 or more students, and generally admit a wider range of students than private universities. State university tuition costs are generally lower than those of private universities. Also, in-state residents (those who live and pay taxes in that particular state) pay much lower tuition than out-of-state residents. International students, as well as those from other states, are considered out-of-state residents and therefore do not benefit from reduced tuition at state institutions. In addition, international students may have to fulfill higher admission requirements than in-state residents.</p> <p>Private universities are funded by a combination of endowments, tuition fees, research grants, and gifts from their alumni. Tuition fees tend to be higher at private universities than at state universities, but there is no distinction made between state and non-state residents. Colleges with a religious affiliation and single-sex colleges are private. In general, private universities have enrollments of fewer than 20,000 students, and private colleges may have 2,000 or fewer students on their campuses.</p> <p>4) State university tuition costs are generally lower than those of private universities.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5) <a href="#">Within</a> each <a href="#">college</a> or <a href="#">university</a> you will find schools.</p> <p>6) Technical and vocational <a href="#">colleges</a> offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or <a href="#">technology</a>, as well as in how to work with the <a href="#">technology</a>.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  <b>Jane:</b> Hello, Maria! You look great today!  <b>Maria:</b> _____ It's very warm today, isn't it? So I have decided to put on my new dress.  <b>Jane:</b> Yes, the weather is lovely, as well as your new dress. But have you heard about the rain this afternoon?  <b>Maria:</b> _____ But that is okay. I have an umbrella.  <b>Jane:</b> Oh, you are lucky, but I have no umbrella. I need to go back home to take it.  <b>Maria:</b> Yes, be quick. Look, the sky is already full of clouds.  <b>Jane:</b> I run. Bye, _____  <b>Maria:</b> Bye!</p> <hr/> <p>Yes, I've heard about that. Hi,! Thank you! see you later.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  A: _____  B: Yes, I'll have the fillet steak.  A: _____  B: Rare, please. And I'd like a glass of red wine, and some mineral water.  A: Still or sparkling?  B: Sparkling.  A: _____</p> <hr/> <p>Are you ready to order? How would you like your steak? Fine.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «О себе»</b>  to be a first-year student, to consist of, to live, my hobby is, I prefer, my favourite subjects, to spend time, at the university I, when I have free time, usually I</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Мои планы на будущее»</b>  My future specialty, department, carrier plans, to make a carrier, to do courses, to pick up a foreign language, a very demanding job, opportunities for further <a href="#">development</a> of my abilities and knowledge, to take part in the student scientific conferences</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																						
		<p>to improve your career prospects, many benefits, give a competitive edge over other <a href="#">applicants</a>, have the option to work abroad, miscommunication, feel more at ease when speaking with fellow employees, management, or clients.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Студенческая жизнь»</b></p> <p>the first step to independence, to achieve your <a href="#">study</a> goals, to plan a timetable, to do a course work, to take time out from <a href="#">study</a>, tutorials and labs, to hang out with friends, to attend lectures and classes</p> <p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)</b></p> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</b></p> <table data-bbox="555 533 1435 802"> <tr> <td>1) verheiratet sein</td> <td>a) быть по профессии</td> </tr> <tr> <td>2) der Neffe</td> <td>b) брак</td> </tr> <tr> <td>3) von Beruf sein</td> <td>c) быть женатым</td> </tr> <tr> <td>4) die Ehe</td> <td>d) быть похожи <input type="checkbox"/> на кого-л.</td> </tr> <tr> <td>5) j-m ähnlich sein</td> <td>e) племянник</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Мои планы на будущее»:</b></p> <table data-bbox="555 898 1312 1168"> <tr> <td>1) der Arbeitgeber</td> <td>a) будущее</td> </tr> <tr> <td>2) die Arbeitsstelle</td> <td>b) работать</td> </tr> <tr> <td>3) berufstätig sein</td> <td>c) работодатель</td> </tr> <tr> <td>4) arbeiten</td> <td>d) рабочее место</td> </tr> <tr> <td>5) die Zukunft</td> <td>e) быть занятым</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»:</b></p> <table data-bbox="555 1291 1368 1321"> <tr> <td>1) die Sprache</td> <td>a) немецкоговорящий</td> </tr> </table>	1) verheiratet sein	a) быть по профессии	2) der Neffe	b) брак	3) von Beruf sein	c) быть женатым	4) die Ehe	d) быть похожи <input type="checkbox"/> на кого-л.	5) j-m ähnlich sein	e) племянник	1) der Arbeitgeber	a) будущее	2) die Arbeitsstelle	b) работать	3) berufstätig sein	c) работодатель	4) arbeiten	d) рабочее место	5) die Zukunft	e) быть занятым	1) die Sprache	a) немецкоговорящий	
1) verheiratet sein	a) быть по профессии																								
2) der Neffe	b) брак																								
3) von Beruf sein	c) быть женатым																								
4) die Ehe	d) быть похожи <input type="checkbox"/> на кого-л.																								
5) j-m ähnlich sein	e) племянник																								
1) der Arbeitgeber	a) будущее																								
2) die Arbeitsstelle	b) работать																								
3) berufstätig sein	c) работодатель																								
4) arbeiten	d) рабочее место																								
5) die Zukunft	e) быть занятым																								
1) die Sprache	a) немецкоговорящий																								





Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы										
		<p>5) weihen е) организовывать</p> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) die Druckindustrie</td> <td>a) порт, гавань</td> </tr> <tr> <td>2) die Gemäldesammlung</td> <td>b) стена</td> </tr> <tr> <td>3) der Hafen</td> <td>c) символ</td> </tr> <tr> <td>4) die Mauer</td> <td>d) печатная промышленность</td> </tr> <tr> <td>5) das Wahrzeichen</td> <td>e) собрание картин</td> </tr> </table> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hat Monika drei Kinder.</li> <li>In Berlin wir haben viele Verwandte.</li> <li>Wo meine Großeltern wohnen?</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ich fahre am eins Januar nach Deutschland.</li> <li>Ich wohne im vier Stock.</li> <li>Heute ist der einundzwanzigsten.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Uwe ist krank. Könntest du ihr besuchen?</li> <li>Der Text war schwierig. Habt Sie alles verstanden?</li> <li>Alle haben deine Meinung schon geäußert.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Die Student geht ins Dekanat.</li> <li>Hier gibt es einen Fenster.</li> <li>Im Sommer fahre ich nach dem Deutschland.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Deine Haare sind langer als meine Haare.</li> <li>München finde ich am schöner.</li> <li>Zur Arbeit komme ich gerner mit dem Fahrrad</li> </ol>	1) die Druckindustrie	a) порт, гавань	2) die Gemäldesammlung	b) стена	3) der Hafen	c) символ	4) die Mauer	d) печатная промышленность	5) das Wahrzeichen	e) собрание картин	
1) die Druckindustrie	a) порт, гавань												
2) die Gemäldesammlung	b) стена												
3) der Hafen	c) символ												
4) die Mauer	d) печатная промышленность												
5) das Wahrzeichen	e) собрание картин												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p> <p>1) Wer prüft die Unterlagen des Bewerbers um einen Studienplatz?  a) Der Bundespräsident  b) Die Zentralstelle für die Vergabe von Studienplätzen  c) Bildungsministerium</p> <p>2) Wer bekommt Stipendien an den Universitäten Deutschlands?  a) alle Studenten  b) ausländische Studenten  c) besonders begabte Studenten  d) niemand</p> <p>3) Wie lange dauert in der Regel das Studium mit Diplomabschluss?  a) neun bis zehn Semester  b) zehn bis elf Semester  c) elf bis zwölf Semester  d) zwölf bis dreizehn Semester</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Геополитические особенности страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Deutschland wird in ... untergliedert.  a) Bundesländer  b) Gebiete, Gemeinden  c) Bundesländer, Distrikte  d) Distrikte, Kantone, Gemeinden</p> <p>2) Wie heißt die Hauptstadt von Deutschland?  a) Berlin  b) Hamburg  c) München  d) Dresden</p> <p>3) Im Wappen Deutschlands ist ein ... dargestellt.  a) Bär  b) Limburger Löwe  c) Drache  d) Adler</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Система высшего образования в странах изучаемого языка»</b></p> <p>1) Die erste Universität Deutschlands wurde in ... gegründet.  a) Weimar  b) Heidelberg  c) Köln  d) Hannover</p> <p>2) Hochschulbildung in Deutschland ist heutzutage in den ... eingebunden.  a) Bologna-Prozess  c) Berliner Prozess</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>b) Nürnberger Prozess                      d) Europäischen Prozess</p> <p>3) In der Bundesrepublik Deutschland ist das Hochschulsystem ... .  a) die Sache des Präsidenten              c) die Sache des Bundeskanzlers  b) die Ländersache                          d) die Sache der Bildungsministerium</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Deutschland besteht aus ... Bundesländern.  a) 14                      b) 16                      c) 12                      d) 10</p> <p>2) Im Norden wird Deutschland durch ... begrenzt.  a) die Ostsee                      b) den Bodensee  c) Frankreich                      d) Polen</p> <p>3) Der gesetzgebende Organ Deutschlands heißt ... .  a) Bundestag                      b) Regierung  c) Der Kurfürst                      d) Landtag</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Die Deutschen feiern Weinachten am ....  a) 21. Dezember    b) 24. Dezember    c) 31. Dezember    d) 7. Januar</p> <p>2) Das Bild „Selbstbildnis im Pelzrock“ von ... befindet sich in der Alten Pinakothek in München.  a) Brecht                      b) Cranach                      c) Hundertwasser    d) Dürer</p> <p>3) Für die Germanen war ... ein heiliger Baum.  a) die Kirsche                      b) die Espe                      c) die Linde                      d) die Birne</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Das Wahrzeichen der Stadt München ist ... .  a) das Brandenburger Tor                      b) der Kölner Dom  c) die Frauenkirche                      d) der Zwinger</p> <p>2) Hamburg ist eine ....</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		a) Weltstadt    b) Grünstadt    c) Hafenstadt    d) Blumenstadt  3) Goethes Wohnhaus, das Schillerhaus befinden sich in .... a) Weimar    b) Linz    c) Köln    d) Hannover	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками устной и письменной речи на иностранном языке;</li> <li>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;</li> <li>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов.</li> </ul>	<p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Das Studium an der Universität</b>            Nadja Petrowa besucht die Staatliche Technische Universität. Sie studiert an der Fakultät für Maschinenbau. Jetzt ist Nadja schon im ersten Studienjahr. Das Studium ist nicht leicht, jeden Tag besucht Nadja Seminare und Vorlesungen, arbeitet in der Bibliothek und im Sprachlabor.            Heute steht Nadja um halb sieben auf, sie duscht sich, macht Morgengymnastik und führt ihren Hund Bobby aus. Dann trinkt sie Tee und geht zur Uni. Der Weg ist nicht weit. Von der Bukinstraße zur Universität braucht die Studentin nur zehn Minuten. Sie ist sehr pünktlich und verspätet sich nie. Sie findet es auch leichtsinnig, Vorlesungen zu versäumen.            Heute hat Nadja zwei Vorlesungen. Deutsch ist ein kompliziertes Fach, aber es fällt Nadja leicht. Sie arbeitet mit Interesse. Deutsch ist ihr Lieblingsfach. Sie lernt fleißig alle neuen Vokabeln, schreibt Aufsätze, lernt Gedichte auswendig. Nadja kann noch nicht frei sprechen, aber sie liest schon deutsche Literatur und Presse im Original. Sie arbeitet an ihrer Aussprache und gibt sich Mühe, sich auf die Prüfung vorzubereiten. In der Prüfung kommt es auf gute Vorbereitung an. Es ist nicht klug, nur auf das Glück zu hoffen, meint Nadja.            Nadja schafft am Tage viel und verliert die Zeit nicht umsonst. Es ist nicht leicht, in allen Fächern gute Noten zu bekommen. Morgen findet das Seminar in Philosophie statt. Man muss sich darauf vorbereiten. Darum bleibt das Mädchen nach dem Unterricht in der Bibliothek und liest die Fachliteratur zum Seminar. Sie macht Notizen und schreibt Zitate aus vielen Büchern heraus. Das Fach ist sehr kompliziert und fällt ihr schwer. Nadja hat etwas Angst vor der Vorprüfung.            Bald ist das Semester zu Ende. Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen. Winterprüfungen beginnen an allen Hochschulen Anfang Januar. Zuerst legt Nadja die Prüfung in Englisch ab. Sie will diese Prüfung mit der Note "ausgezeichnet" ablegen. Hoffentlich erreicht sie ihr Ziel.            Es ist unmöglich, lange ohne Erholung zu arbeiten. Nach den Prüfungen haben alle Ferien. Die Winterferien will Nadja zusammen mit ihrem Freund Anton von der Fakultät für Journalistik verbringen. Sie haben den Winter gern und treiben Wintersport. Abends werden sie ins Kino oder in die Disko gehen. Nadja freut sich schon darauf.</p> <p>1) Nadja Petrowa studiert an der Fakultät für Medizin.            2) Sie findet es auch richtig, Vorlesungen zu versäumen.            3) Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen.</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Ostern</b>            Ostern fällt immer auf den Sonntag nach dem ersten Frühjahrsvollmond, im Gregorianischen Kalender also frühestens auf den 22. März und spätestens auf den 25. April. Es gibt viele Osterbräuche. Die Deutschen Häuser werden geschmückt, die</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Eier werden gefärbt und verziert und eine Ostereiersuche wird veranstaltet. In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterhasen“ versteckt wurden. Es wird auch Bäume im Garten und Brunnen mit bunt bemalten Ostereiern geschmückt. Als Ostergebäck gibt es einen Kuchen in Hasen- oder Lammform. Das Ei wurde besonders geschätzt. Die Eier waren für die Menschen immer ein Symbol für den neuen Anfang, für Leben und Fruchtbarkeit und für Glück! Das Frühlingsfest ist gefeiert worden und die Eier sind geschenkt worden. Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden. So entstanden deutsche Ostereier.</p> <p>Der Osterhase gilt als Symbol der Fruchtbarkeit, was zum Fest des Lebens passt. Der Hase wurde, wie das Ei, ein Symbol für Fruchtbarkeit. So wurde der Hase vor rund vierhundert Jahren zum Eierbringer.</p> <p>Das Osterlamm wurde als Symbol des Lebens verstanden. Mit seinem weißen Fell ist es auch ein Symbol für Reinheit und friedliche Lebensweise. Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne. Ohne sie wäre kein Leben auf unserer Welt möglich. Die Entzündung des heiligen Osterfeuers ist ein zentrales Ereignis für die Christen. Das Licht gilt als Zeichen des Lebens. Im christlichen Glauben ist die Osterkerze im 4. Jahrhundert nach Christus entstanden. Die Osterkerze symbolisiert den über Tod und Sterben siegenden auferstandenen Jesus Christus.</p> <p>Das Wasser gilt als Ursymbol des Lebens und der Fruchtbarkeit. In den Jahrhunderten nach Christus wurde es als Symbol für das Leben gebracht. So wurde schon seit dem 2. Jahrhundert das Taufwasser nur zweimal im Jahr geweiht.</p> <p>1) In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterfuchs“ versteckt wurden.</p> <p>2) Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden.</p> <p>3) Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  <i>Monika:</i> Hallo, Karin!  <i>Karin:</i> _____, Monika! Wie geht,s?  <i>Monika:</i> Danke, gut! Was machst du heute Abend?  <i>Karin:</i> Heute habe ich viel zu tun. Tante Sabine kommt zu uns. Eigentlich muss ich mich schon beeilen. Wiedersehen!  <i>Monika:</i> _____!</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Herzlich Willkommen! Grüß dich! Auf Wiederhören! Leben Sie wohl! Tschüss!</i></p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b></p> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ja, bitte!</li> </ul> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gehen Sie geradeaus und an der nächsten Kreuzung rechts. Dann die nächste Straße links.</li> </ul> <p>- .....</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• An der nächsten Kreuzung rechts. Die Bank ist das große moderne Haus auf der rechten Seite.</li> <li>• Ist es weit?</li> </ul> <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Danke. Auf Wiedersehen!</li> </ul> <hr/> <p><i>Können Sie das bitte wiederholen?</i>  Wo geht es zur Deutschen Bank?  Etwa fünf Minuten zu Fuß.  Guten Tag! Entschuldigung! Könnten Sie mir helfen?</p> <p style="text-align: center;"><b>Составьте план ответа по теме:</b> «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»  <b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «О себе» heißen, achten (A.), ähnlich sein (D.), eine große / kleine Familie haben, väterlicherseits, verheiratet sein, verlobt sein, sich gut vertragen, beim Haushalt helfen</p> <p style="text-align: center;"><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «Мои планы на будущее»  der Beruf, die Berufserfahrung, die Berufswahl, berufstätig, der Arbeitgeber, der Arbeitnehmer  sich bewerben um + Akk., sich entscheiden für + Akk., sich vorstellen, die Zukunft, die Arbeitsstelle, sich beschäftigen mit + Dat.</p> <p style="text-align: center;"><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»  <b>die Sprache, die Fremdsprache, deutschsprachig, der sprachliche Hintergrund, die Mehrsprachigkeit, die Muttersprache, die Sprachkenntnisse, die Sprachwahl, die Umfrage, fördern, bereichern, nützlich sein, sprachliche Fertigkeiten und Fähigkeiten entwickeln</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения:</b> «Студенческая жизнь»  an der Universität studieren, im Studienjahr sein, das Seminar, die Doppelstunde, das Auditorium verlassen, die Klausur schreiben, das Studienbereich, vorlesungsfrei, den Studienplan selbständig zusammenstellen, der Kommilitone, der Kommilitone, sich erholen</p> <p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b>  <b>Der Arbeitstag eines Studenten in Deutschland</b>  Der Unterricht beginnt meistens um 8.15, aber fast überall macht man gegen 12 Uhr Mittagspause. Die Studenten essen gewöhnlich in der Mensa zu Mittag. Nach der Mittagspause gibt es weitere Lehrveranstaltungen und erst gegen 16 Uhr haben wir Feierabend. Am Nachmittag haben wir auch Zeit für Selbststudium. Man kann in die Bibliothek gehen und dort Bücher</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>ausleihen, oder im Lesesaal an der wissenschaftlichen Literatur arbeiten, den Stoff für ein Referat oder Vortrag sammeln. Einige Studenten gehen ins Sprachlabor oder in den Sportsaal.</p> <p><i>Ich habe versprochen, den ganzen Arbeitstag zu beschreiben. Na, fahren wir weiter. Etwa 16.30 machen wir Feierabend. Das hat aber mit einer Feier (oder Fest) nichts zu tun. Es bedeutet "Arbeitsschluss". Also, nach Feierabend erholen wir uns. Ich besuche oft meinen Freund. Er wohnt im Internat (man kann auch sagen - Wohnheim). Das Internat ist ein neunstöckiges Hochhaus. In jeder Etage befinden sich mehrere Wohneinheiten. In jeder Wohneinheit sind zwei Einbett- und zwei Zweibettzimmer, eine Toilette, eine Waschecke und eine Dusche. In jeder Etage gibt es auch eine Küche mit den elektrischen Herden und Kühlschränken. Mein Freund wohnt mit einem Studienfreund in einem Zweibettzimmer. Es ist einfach aber praktisch eingerichtet. Zu jedem solchen Zimmer gehören zwei Betten, 2 Schreibtische, Stühle, Bücherregale. Sie haben an die Wände ein paar bunte Bilder und Poster gehängt. Das macht das Zimmer wohnlicher und gemütlicher.</i></p> <p><i>Den Studenten steht ein Lesesaal zur Verfügung. Er liegt im Erdgeschoss. Dort befindet sich auch ein großer Klubraum mit einem Studentencafe und einem großen Saal. In diesem Saal kann man sich interessante Vorträge anhören, an den Diskussionen oder Lesungen teilnehmen. Samstags sammeln sich hier Disko-Fans. Es gibt hier noch einen Tischtennisraum und zwei Fernsehräume. Man plant auch die Errichtung eines Fitnesscenters, das heißt eines Raumes mit verschiedenen Sportgeräten und einer Sauna. Wir verbringen hier gern freie Zeit. Und wie arbeitest und erholst du dich, Anton? Wie ist deine Hochschule? Habt ihr auch Studentenwohnheime? Schreibe darüber ausführlich. Es ist für mich alles sehr interessant.</i></p> <p><i>Grüße dich, Dein Rudi</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Wann haben die Studenten Feierabend?</li> <li>2) Womit beschäftigen sich die Studenten gewöhnlich nach dem Studium?</li> <li>3) Was gibt es in jeder Wohneinheit?</li> </ol> <p><b>Выберите реплику, наиболее подходящую к ситуации общения «Студенческая жизнь»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Student: Darf ich heute den Unterricht versäumen? Lektor: _____.</li> <li>a) Es kann nicht sein.</li> <li>b) Vielleicht können Sie.</li> <li>c) Warum denn?</li> <li>d) Sie sollen es argumentieren.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) Student 1: Ich bin in erster Prüfung durchgefallen. Student 2: _____.</li> <li>a) Vielen Dank!</li> <li>b) Das ist deine Ursache.</li> <li>c) Nichts Schlimmes.</li> </ol>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>d) Ich denke, du musst dich besser zur nächsten Prüfung vorbereiten.</p> <p>3) Lehrer: In diesem Text gibt es einige neuen Wörter. Student: _____.</p> <p>a) Wann endet der Unterricht? b) Hilfe! c) Was, was? d) Können Sie uns sie erklären?</p>	
Знать	<p>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия;</p> <p>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;</p> <p>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;</p> <p>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура и состав культурологического знания.</li> <li>2. Структура современной культурологии: теория культуры, история культуры, философия культуры, социология культуры.</li> <li>3. Культурантропология.</li> <li>4. Теоретическая и прикладная культурология.</li> <li>5. Методы культурологического исследования.</li> <li>6. Понятие культуры и её функции.</li> <li>7. Культурогенез.</li> <li>8. Культура, природа и цивилизация.</li> <li>9. Культура как мир смыслов и знаков. Язык и коды культуры.</li> <li>10. Формы культуры: мифология, религия, искусство, наука.</li> <li>11. Культурная картина мира.</li> <li>12. Морфология культуры: материальная и духовная культуры.</li> <li>13. Субкультура и контркультура.</li> <li>14. Массовая и элитарная культура.</li> <li>15. Функции, ценности и нормы культуры.</li> <li>16. Типология культуры: дихотомия «Восток – Запад».</li> <li>17. Общественно-историческая школа (Н.Я. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби и др.).</li> <li>18. Натуралистическая школа (Ф. Ницше, З. Фрейд, К.Г. Юнг, Б.К. Малиновский и др.).</li> <li>19. Социологическая школа (Т. Элиот, П. Сорокин, А. Вебер, Т. Парсонс и др.).</li> <li>20. Структурно-символическая школа (Ф. Соссюр, Э. Кассирер, К. Леви-Стросс и др.).</li> <li>21. Антропологическая школа (Э. Тэйлор, А. Ланг, Дж. Фрейзер, А.Н. Веселовский и др.).</li> <li>22. Концепция «игровых культур» (Й. Хейзинга, Х. Ортега-и-Гассет, Е. Финки др.).</li> <li>23. Межкультурные коммуникации.</li> <li>24. Культура, личность и общество: аккультурация и ассимиляция.</li> <li>25. Социальные институты культуры.</li> </ol>	Культурология и межкультурное взаимодействие

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>26. Инкультурация и социализация.  27. Модели культурной универсализации.  28. Место и роль России в диалоге культур и мировой культуре.  29. Национальное своеобразие русской культуры: мессианское сознание.  30. Становление и развитие культуры на Руси в IX – XVIII веках: из культурной изоляции к интеграции с европейской культурой.  31. Роль личности в русской культуре XIX века.  32. Диалог культур в русском искусстве «Серебряного века».  33. Культурная модернизация.  34. Глобальные проблемы современности.  35. Культура в современном мире.</p> <p><b>Тест:</b>  <b>1. Культурология как система знаний о культуре изучает:</b>  А) образ жизни людей;  Б) культурный уровень людей;  В) шедевры мировой культуры;  Г) символ значения артефактов.  <b>2. При семиотическом подходе к изучению культуры особое внимание обращается на:</b>  А) движущие силы культуры;  Б) нормы и санкции;  В) символы и знаки культуры;  Г) функции культуры в обществе.  <b>3. Предметом изучения культурологии являются:</b>  А) теории развития общества, культурные эпохи;  Б) взаимосвязи между различными историческими периодами;  В) модели культуры, ценности, нормы, человеческое поведение;  Г) мировая художественная культура, манеры поведения человека в обществе.  <b>4. Использование исторического метода исследования культуры предполагает особое внимание к изучению:</b>  А) роли выдающихся личностей в истории культуры;  Б) генезиса, развития и угасания культурных явлений во времени;  В) возможности реставрации памятников культуры;  Г) античной культуры.  <b>5. Метод исследования, принятый функциональной школой, – это:</b>  А) анализ продуктов жизнедеятельности;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б) ведение наблюдения за образом жизни сообщества;  В) ведение эксперимента над исследуемыми группами;  Г) размышление над объектами мира природы и мира человека.</p> <p><b>6. К предметному полю культурологии не относится...</b>  А) культуроведение;  Б) психология культуры;  В) социология;  Г) богословие культуры.</p> <p><b>7. Получение ценностных суждений является главной целью _____ метода исследования культуры.</b>  А) структурно-функционального;  Б) исторического;  В) философского;  Г) компаративного.</p> <p><b>8. В зависимости от целей культурологического познания в предметной области культурологии выделяют теоретический, фундаментальный и _____ уровни.</b>  А) компаративный;  Б) эмпирический;  В) диахронический;  Г) прикладной.</p> <p><b>9. Культуру общества и его субъектов изучает:</b>  А) социология;  Б) культурная антропология;  В) культурология;  Г) философия культуры.</p> <p><b>10. В соответствии с задачами культурологической науки все её знания подразделяются на два вида – фундаментальные и _____ знания.</b>  А) прикладные;  Б) юридические;  В) технические;  Г) педагогические.</p> <p><b>11. Культурологическое знание востребовано:</b>  А) экологией;  Б) теорией систем;  В) географией;  Г) политологией.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>12. Изучение нравов и обычаев народов необходимо для:</b>  А) обеспечение межкультурной коммуникации;  Б) освоения новых территорий;  В) просвещения отсталых народов;  Г) повышения собственного культурного уровня.</p> <p><b>13. Культурология опирается на достижения _____ наук.</b>  А) исторических;  Б) математических;  В) биологических;  Г) политических.</p> <p><b>14. Статус культурологии современной системе наук определяется:</b>  А) использованием её методов и выводов в других отраслях гуманитарного знания;  Б) включением курса «Культурологи» в образовательный процесс;  В) продолжительной историей;  Г) нравственным и эстетическим содержанием культурологии.</p> <p><b>15. Взаимосвязь культурологии и социологии проявляется в:</b>  А) общей генеалогии;  Б) сходных методах исследования;  В) тождестве научных выводов;  Г) единой терминологии.</p> <p><b>16. К наукам, с которыми контактирует культурология, углубляя свои представления о культуре, не относится...</b>  А) логика  Б) философия  В) социология  Г) этнография.</p> <p><b>17. К наукам об общих аспектах человеческой деятельности, без относительно к её предмету, относятся _____ науки.</b>  А) экономические;  Б) искусствоведческие;  В) технические;  Г) культурологические.</p> <p><b>18. Главное отличие культурной антропологии от культурологии заключается в том, что культурная антропология носит по преимуществу _____ характер.</b>  А) практический;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б) обобщающий;  В) ретроспективный;  Г) понимающий.</p> <p><b>19. Прикладная культурология изучает:</b>  А) эволюцию теоретической концепции;  Б) закономерности культурного процесса;  В) народное творчество;  Г) повседневная практика людей.</p> <p><b>20. Предметом исторической культурологии является:</b>  А) происхождения человеческого разума;  Б) структура современной культурологии;  В) перспективы культурного развития;  1. Г) эволюция культурных форм.</p>	
Уметь	<p>– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;</p> <p>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>– анализировать проблемы культурных процессов;</p> <p>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Прочитайте фрагмент из работы Р. Итса и сформулируйте свое отношение к его точке зрения. Ответьте на вопросы.  Жизнь наших далеких предков протекала в экстремальных условиях, богатых множеством случайных совпадений, которые воспринимались первобытным сознанием как следствие проявления невидимых и всемогущих «чар». Они порождают видимость большой вероятности связи происшедших с человеком несчастий с действиями над его фетишами или реальностью проклятий, заклинаний, колдовства. Если еще добавить сюда сам факт психологического ожидания беды: что-то случилось с твоей чурингой, с твоим фетишем и т. п., то количество совпадений или случайных связей несвязанных причин и следствий увеличится.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почему на первых этапах развития человеческого общества появляется вера в абсолютную связь фетиша с судьбой человека?</li> <li>• Подкреплялась ли эта связь общественным сознанием первобытной эпохи?</li> <li>• Почему подобные ситуации часто находили свое подтверждение в окружающем реальном мире?</li> <li>• Приведите известные вам примеры: а) магического обряда; б) тотемных представлений; в) анимистических представлений.</li> </ul> <p>2. Рассмотрите основные мировые религии по трем основным моментам: религиозное сознание, культовая деятельность и религиозные организации. Имейте в виду, что они тесно связаны, взаимодействуют и образуют целостную религиозную систему.</p> <p>3. Опишите какой-либо известный вам опыт межкультурного взаимодействия. Были ли в вашей жизни проблемы с пониманием поведения представителей другой культуры? Можете ли вы их объяснить? Обратите внимание при объяснении, что поведение человека следует рассматривать в рамках его культуры, а не своей, т. е. следует проявлять больше эмпатии, чем симпатии. Симпатия подразумевает, что человек мысленно ставит себя на место</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.</p>	<p>другого, следует «золотому правилу нравственности»: «поступай с людьми так, как хотел бы, чтобы поступали с тобой». Но при симпатии используются свои собственные способы интерпретации поведения других людей. При общении же с носителями других культур следует применять эмпатический подход, т. е. представить себя на месте другого человека, принять его мировоззрение, понять его чувства, желания, поступки, исходить из рамок его культуры. Сущность эмпатического подхода отражает «платиновое правило»: «поступай с другими так, как они поступали бы сами с собой».</p> <p>4. Определите, в какой историко-культурный период были сделаны следующие высказывания (если возможно, назовите автора):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Как плодородное поле без возделывания не даст урожая, так и душа. Возделывание души – это и есть философия: она выпалывает в душе пороки, приготовляет души к приятию посева и вверяет ей – сеет, так сказать, только те семена, которые, вызрев, приносят обильнейший урожай»;</li> <li>• «Человек – это слабое, беспомощное, достойное жалости и участия существо. Но в своей слабости он обнаруживает огромную силу. Уповая на Веру, он может сказать «да» хаотическому и страшному миру»;</li> <li>• «Человек, забывший об интересах общества, и правитель, забывший об интересах граждан, – не римляне, а варвары»;</li> <li>• «Культура не воспитание меры, гармонии и порядка, а преодоление ограниченности, как культивирование неисчерпаемости, бездонности личности, как ее постоянное духовное совершенствование»;</li> <li>• «Все эти сказанные художества весьма и весьма различны друг от друга; так что если кто исполняет хорошо одно из них и хочет взяться за другие, то почти никому они не удаются так, как то, которое он исполняет хорошо; тогда как я изо всех моих сил старался одинаково орудовать во всех этих художествах; и в своем месте я покажу, что я добился того, о чем я говорю»;</li> <li>• «И тогда через хаос, через абсурдность, через чудовищность жизни, как солнце через тучи, глянет око Божье. Бога, который имеет личность, и личность, отображенную в каждой человеческой личности»;</li> <li>• «Поступай так, чтобы ты всегда относился к человечеству и в своем лице, и в лице всякого другого так же, как к цели, и никогда не относился бы к нему только как к средству»;</li> <li>• «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»;</li> <li>• «Мне хотелось бы словом «гуманность» охватить все, что я до сих пор говорил о человеке, о воспитании его благородства, разума, свободы, высоких помыслов и стремлений, сил и здоровья, господства над силами Земли»;</li> <li>• «Все хорошо, что исходит из рук Творца всех вещей. В руках человека все вырождается»;</li> <li>• «Воспитание человеческого рода – это процесс и генетический, и органический; процесс генетический – благодаря передаче, традиции, процесс органический – благодаря усвоению и применению переданного. Мы можем как угодно назвать этот генезис человека во втором смысле, мы можем назвать его культурой, т. е. возделыванием почвы, а можем вспомнить образ света и назвать его просвещением, тогда цепь культуры и просвещения протянется до самой</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>земли. Различие между народами просвещенными и непросвещенными – не качественное, а только количественное»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «...Что такое человек во Вселенной? Небытие в сравнении с бесконечностью, все сущее в сравнении с небытием, среднее между всем и ничем. Он не в силах даже приблизиться к пониманию этих крайностей – конца мироздания и его начала, неприступных, скрытых от людского взора непроницаемой тайной, и равно не может постичь небытие, из которого возник, и бесконечность, в которой растворяется»;</li> <li>• «Причина всех бедствий и несчастий людей, – состоит в невежестве. Преодолеть свое печальное положение, выйти из него люди могут только через просвещение, а рост его неодолим. В умах идет скрытая и непрерывная революция и... с течением времени само невежество себя дискредитирует»;</li> <li>• «Все, что вне меня, – отныне чуждо мне. У меня нет в этом мире ни близких, ни мне подобных, ни братьев. Я на земле, как на чужой планете, куда свалился с той, на которой жил прежде. Если я и различаю, что вокруг себя, – то лишь скорбные и раздирающие сердце предметы, и на все, что касается и окружает меня, не могу кинуть взгляда без того, чтобы не найти там какого-нибудь повода к презрительному негодованию и удручающей боли»;</li> <li>• «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»;</li> <li>• «Всякая культура (даже материальная) есть культура духа; всякая культура имеет духовную основу – она есть продукт творческой работы духа над природными условиями».</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества</li> </ul>	<p><b>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализируйте существующие определения культуры с точки зрения их отношения к человеку. Является ли культура системой, позволяющей человеку приспособиться к жизни, или она враждебна для человека, разрушает его, подавляет его свободу? Предложите собственное понимание культуры.</li> <li>2. Выдающийся философ XX в. Л. Витгенштейн заявлял: «Пределы моего мира – пределы моего языка». Поразмышляйте вслух на эту тему.</li> <li>3. Прочитайте любую понравившуюся вам статью, затрагивающую проблемы семиотики, Дайте ей оценку, выразив свое согласие или несогласие и обосновав его. Например, можно взять работы Ю.М. Лотмана, посвященные семиотике русского быта и литературы XVIII и XIX вв.</li> <li>4. Попробуйте разобрать какое-нибудь литературное или кинематографическое произведение с точки зрения семиотики. Согласны ли вы с объяснением Ю.М. Лотмана отношений между Татьяной, Онегиным и Ленским в романе Пушкина «Евгений Онегин»? Эти персонажи не понимали друг друга потому, что они использовали разные культурные знаковые системы. Онегин был ориентирован на английский байронический романтизм с его культом разочарованности в жизни и трагизмом, Ленский – на немецкий романтизм с его восторженностью и ученостью, Татьяна, с одной стороны, на английский сентиментализм с его чувствительностью, порядочностью и «хорошими концами», а с другой – на русскую народную культуру (поэтому она из всех трех оказалась наиболее гибкой).</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.		
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>			
Знать	- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств;	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск источников информации по процессам и аппаратам пищевых производств</li> <li>2. Формы печатной информации (монографии, книги, журналы, справочники, периодика)</li> <li>3. Анализ ресурсов Internet</li> <li>4. Анализ информационного материала</li> <li>5. Содержание конспекта отобранной информации</li> </ol>	Процессы и аппараты пищевых производств
Уметь	- применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности проводить обработку и анализ информации	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>Провести анализ информационных источников и составить конспект основного оборудования, применяемого при производстве пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- насосы;</li> <li>- фильтры;</li> <li>- центрифуги;</li> <li>- теплообменники;</li> <li>- сушилки;</li> <li>- мельницы и терки;</li> <li>- выпарные аппараты</li> </ul>	
Владеть	способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем	<p><b>Практические задания</b></p> <p>С помощью метода математического моделирования в сочетании с компьютерными технологиями с помощью дифференциальных уравнений описать следующие процессы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- движение вязкой жидкости;</li> <li>- разделение неоднородных систем;</li> <li>- перемешивание жидких сред;</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	использования возможностей информационной среды.	- конвективный теплообмен; - конвективной диффузии.	
Знать	Представления о поиске, хранении, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <p>1. Информационное обеспечение стандартизации и сертификации услуг общественного питания.</p>	
Уметь	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации.	<p><b>Задание:</b></p> <p>1. Зайти на сайты <a href="http://www.gost.ru">www.gost.ru</a> и <a href="http://www.rosпотреbnadzor.ru/">http://www.rosпотреbnadzor.ru/</a>, и записать их структуру.</p> <p>2. В каких вкладках можно найти информацию о документации?</p>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Владеть	Навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <p>1. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ 31986-2012</p> <p>2. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 50762-2007</p> <p>3. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>4. Какие последние изменения были внесены ФЗ № 294</p> <p>5. Какие последние изменения были внесены ФЗ № 171</p> <p>6. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ 30389-2013</p> <p>7. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 54609-2011</p>	
Знать	-основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	<p><b>Вопросы для подготовки к экзамену:</b></p> <p>1. Назначение и виды проектов. Состав и содержание проектов.</p> <p>2. Рассчитать нормативы и особенности проектирования общедоступных предприятий общественного питания. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.</p> <p>3. Типы предприятий и нормы проектирование принципы размещения предприятий общественного питания в учебных заведениях: школах, ПТУ, средних специальных, ВУЗах.</p> <p>4. Рассчитать нормативы развития сети, особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха.</p>	Основы проектирования предприятий общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.</p> <p>6. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.</p> <p>7. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.</p> <p>8. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.</p> <p>9. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.</p> <p>10. Выполнить компоновку помещений специализированного кондитерского цеха, мощностью 3 тонны готовой продукции в смену.</p> <p>11. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.</p> <p>12. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.</p> <p>13. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.</p> <p>14. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.</p> <p>15. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.</p> <p>16. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.</p> <p>17. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов.</p> <p>18. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.</p>	
Уметь	- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>Задание 1 Определить число потребителей. Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения.</p> <p>Задание 2 Определить количество блюд. Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Разбивку общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.</p> <p>Задание 3 Составить расчетное меню. Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий и т.д.</p> <p>В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых норм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.</p> <p>Задание 4 Рассчитать необходимое сырье. В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд количество сырья определяют по меню</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Задание 5. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 6 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 7 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 8 Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода.</p> <p>Предусмотреть отпуск обедов на дом.</p>	
Владеть	<p>- навыками применения методов получения, хранения, обработки информации об основных свойствах объектов материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Задание 1. Выполнить планировочное решение предприятий общественного питания на примере кафе.</p> <p>Цель работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить требования к проектированию кафе.</li> <li>2 Научиться самостоятельно осуществлять планировку помещений кафе.</li> </ol> <p>Порядок выполнения практической работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучите требования к объемно-планировочным решениям предприятий общественного питания.</li> <li>2 Выполните на миллиметровой бумаге компоновку всех помещений своего предприятия.</li> <li>4 Расставьте технологическое оборудование.</li> <li>5 Ответьте на контрольные вопросы.</li> </ol> <p>Контрольные вопросы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 В каком порядке осуществляется планировка здания?</li> <li>2 Какая сетка колонн применяется при проектировании предприятий общественного питания?</li> <li>3 Как располагаются торговые помещения относительно производственных?</li> <li>4 Перечислите требования к планировке раздаточной.</li> </ol>	
Знать	<p>- основные понятия определения области инженерных изысканий, принципов</p>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <p>Конструктивная схема здания,</p> <p>Материалы, используемые в строительстве</p> <p>Основные нормы проектирования с учетом несущей способности</p> <p>Понятие плана типового этажа здания</p> <p>Понятие разреза и фасада здания</p> <p>Природные источники систем водоснабжения, основные требования к ним.</p>	<p>Основы строительного дела и инженерное оборудование</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования	Условия глубины заложения фундамента Залегание и формирование подземных вод Поверхностные источники водоснабжения, их виды Характеристика качества природных вод. Влияние хозяйственной деятельности людей на состояние источников водоснабжения Зоны санитарной охраны. Система водоснабжения и ее основные элементы. Классификация систем водоснабжения. Основные виды потребления воды.	
Уметь	- использовать нормативную базу при проектировании инженерного оборудования предприятий общественного питания	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Определить отопительную нагрузку для помещений столовой на 100 мест в климатических условий города Челябинск. План типового этажа и разрез здания в строительном каталоге.</p> <p>Подобрать конструкционные слои ограждающих конструкций и утепляющий слой исходя из условий температурного режима заданного района строительства. Справочные величины температуры наиболее холодной пятидневки.</p>	
Владеть	- методиками и практическими навыками проектирования и изысканий систем водоснабжения, отопления, вентиляции с самостоятельным выбором решений; - навыками решения инженерных задач, связанных с расчетами инженерных систем предприятий	<p><b>Пример задания для практических работ:</b></p> <p>Выполнить план этажа столовой на 200 мест с учетом толщины ограждений. План типового этажа и разрез здания в строительном каталоге. Выполнить разрез здания кафе на 75 мест с учетом толщины ограждений. План типового этажа и разрез здания в строительном каталоге.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>общественного питания</p> <p>- основами современных методов расчета систем отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции зданий для предприятий общественного питания</p>		
Знать	<p>— общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;</p> <p>— современные информационные, компьютерные и сетевые технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации;</p> <p>— определения</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и использование современных программных, информационно-поисковых систем и баз данных.</li> <li>2. Определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик.</li> <li>3. Данные и информация. Единицы информации</li> <li>4. Характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.</li> <li>5. Классификация программного обеспечения.</li> <li>6. Основные возможности и функции современных операционных систем</li> <li>7. Интернет. Службы и возможности</li> <li>8. Сравнительный анализ современных операционных систем, основные функции.</li> <li>9. Методы и средства защиты информации.</li> <li>10. Защита информации от несанкционированного доступа методом криптопреобразования</li> <li>11. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну</li> <li>12. Способы несанкционированного доступа к информации.</li> <li>13. Какие законодательные акты РФ, регулируют правовые отношения в сфере информационной безопасности?</li> <li>14. Как используется электронно-цифровая подпись?</li> </ol>	Информатика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик;</p> <p>— классификацию и назначение основных программных средств, предназначенных для обработки информации;</p> <p>— основные возможности и функции современных операционных систем;</p> <p>— основные информационно-поисковые сервисы и базы данных</p>		
Уметь	<p>— осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;</p> <p>— представлять обрабатываемые данные в</p>	<p><b>Перечень заданий к зачету:</b> Используя встроенные математические и статистические функции табличного редактора, вычислить <b>Задача</b> . Вычислить в электронной таблице (MS Excel или OpenCalc).</p> <p style="text-align: center;"><b>Информационный поиск в Интернете</b></p> <p><b>Задание.</b> Произвести поиск и анализ нормативных документов, регулирующих:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий проводить необходимые расчеты с использованием ИТ;</p> <p>— (выявлять и строить) типичные модели решения предметных задач по изученным образцам;</p> <p>— составлять научные обзоры, рефераты по тематике научных исследований;</p> <p>— использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности;</p>	<p>— безопасную работу в Интернете и на собственном ПК.</p> <p>— нормы административной и уголовной ответственности за нарушения в области информационной безопасности.</p> <p>С помощью информационно-поисковых систем произвести поиск информации по заданной тематике.</p> <p>Произвести форматирование многостраничного документа (обзора, реферата и библиографии) в соответствии с стандартами учебного заведения в текстовых редакторах (MS Word или Open Writer).</p> <p>Обосновать необходимость использования и создания внутри документа нескольких разделов. Подготовить отчет с заданной структурой.</p>	
Владеть	<p>— основными алгоритмами и подходами к решению прикладных задач;</p>	<p><b>Задание.</b> Сохранить многостраничный документ в разных форматах. Создать резервные копии лекционных материалов и ИДЗ на домашних ПК.</p> <p><b>Задача.</b> Используя встроенные математические и тригонометрические функции, составить формулу по правилам</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>— навыками использования информационных сервисов для поиска информации;</p> <p>— навыками использования электронного офиса для поиска, хранения, переработки информации и решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>— навыками анализа информации из различных источников баз данных, результатов работы, их обобщение и систематизации.</p>	<p>электронной таблицы для вычисления значения функции в заданной точке <math>y(x) = \sqrt{\frac{\cos^2(x)}{3 \sqrt{ e^{-\sin(x)} + 0.3 }}} - \operatorname{tg}(\pi x)</math></p> <p><b>Задание.</b> Изучить требования к надежности парольной системы для авторизации на сайтах, сформировать и использовать надежные пароли.</p> <p><b>Задание:</b>          Произвести поиск информации в доступных интернет-источниках по определению пищевых характеристик заданных продуктов питания (предметная область задается преподавателем).          Используя возможности MS Excel или OpenCalc произвести статистические вычисления по заданным критериям.</p>	
Знать	- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности;	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел          Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	Производственная – преддипломная практика



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд. Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	
Владеть	- методами практического использования современных компьютеров для обработки информации; - методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях;	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	<p>- основные метаболические пути превращения углеводов, липидов, аминокислот, пуриновых, пиримидиновых оснований;</p> <p>- ферментативный катализ, понятие о ферментах, антителах, структурных белках;</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к экзамену</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура, свойства и классификация протеиногенных аминокислот.</li> <li>2. Общая характеристика аминокислот.</li> <li>3. Амфотерные свойства аминокислот.</li> <li>4. Пути превращения аминокислот в тканях.</li> <li>5. Влияние pH среды на ионизацию аминокислот.</li> <li>6. Изоэлектрическая точка аминокислот.</li> <li>7. Изоэлектрическая точка белка-катиона.</li> <li>8. Изоэлектрическая точка белка-аниона.</li> <li>9. Незаменимые и заменимые аминокислоты.</li> <li>10. Общая характеристика белков.</li> <li>11. Методы исследования белков.</li> <li>12. Классификация белков по сложности, по структуре молекул.</li> <li>13. Уровни структурной организации белковых молекул.</li> <li>14. Электрохимические свойства белков. Влияние pH на электрохимические свойства.</li> <li>15. Амфотерные свойства белков.</li> <li>16. Молекулярная масса белков. Методы ее определения.</li> <li>17. Влияние свойств белка на растворимость белков.</li> <li>18. Денатурация и ренатурация белков. Белки шапероны.</li> <li>19. Запасающая и защитная функции белков (иммуноглобулины).</li> <li>20. Основы функционирования белков. Активный центр белка (на примере миоглобина).</li> <li>21. Биосинтез белка.</li> </ol>	Биохимия

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>22. Биологические мембраны. Жидкостно-мозаичная модель Д. Сингера и Г. Николсона.</p> <p>23. Основные компоненты белоксинтезирующей системы.</p> <p>24. Пластическая и транспортная функции белков (строение мембран).</p> <p>25. Ингибиторы белковых функций (на примере проведения возбуждения от нервной клетки к мышце).</p> <p>26. Сократительная функция белков (на примере работы актомиозинового комплекса мышц).</p> <p>27. Группы белков, различающиеся по растворимости.</p> <p>28. Общая характеристика нуклеиновых кислот.</p> <p>29. Структуры молекулы ДНК.</p> <p>30. Виды ДНК. Принцип комплементарности при передаче и реализации генетической информации.</p> <p>31. Виды и структуры молекул РНК.</p> <p>32. Модель Уотсона-Крика. Правила Чаргаффа. Фактор специфичности.</p> <p>33. Виды РНК. Связь между структурой и функциями.</p> <p>34. Передача информации с одного гена в клетке.</p> <p>35. Нуклеотиды, нуклеозиды, их строение, свойства, функции. Фосфодиэфирная связь в нуклеиновых кислотах.</p> <p>36. Виды и функции ДНК, РНК.</p> <p>37. Анаболизм и катоболизм. Энергетика обмена веществ. Строение и роль АТФ.</p> <p>38. Нуклеотиды, не входящие в состав нуклеиновых кислот. Их роль в метаболизме клетки.</p> <p>39. Классы ферментов и механизм их действия.</p> <p>40. Специфичность ферментов. Механизм ферментативного анализа.</p> <p>41. Активаторы и ингибиторы ферментов. Типы активации.</p> <p>42. Строение ферментов, химическая природа и их функции в организме.</p> <p>43. Активный и аллостерический центр ферментов. Механизм взаимодействия ферментов с лигандами.</p> <p>44. Свойства ферментов. Регуляция активности ферментов.</p> <p>45. Пентозомонофосфатный путь катаболизма гексоз.</p> <p>46. Процесс дыхания. Цикл Кребса.</p> <p>47. Процесс фотосинтеза. Световая стадия фотосинтеза.</p> <p>48. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза.</p> <p>49. Углеводы. Классификация углеводов.</p> <p>50. Хлорофилл. Функциональная роль <math>Mg^{2+}</math>, спектры поглощения хлорофиллов, функции.</p> <p>51. Полисахариды животного происхождения (гликоген, хитин), их строение и функции.</p> <p>52. Структурная организация фотосинтетического аппарата. Фотосинтетическая единица.</p> <p>53. Биосинтез углеводов.</p> <p>54. Субстраты дыхания. Гликолиз.</p> <p>55. Моносахариды. Изомерия, активирование моносахаров в клетке.</p> <p>56. Полисахариды растений (крахмал, целлюлоза), их строение и функции.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		57. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза. 58. Пигменты фотосинтеза, их свойства (хлорофиллы, каротины, ксантофиллы). 59. Обезвреживание аммиака, биосинтез мочевины (орнитиновый цикл). 60. Простые и сложные липиды 61. Спирты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства. 62. Высшие жирные кислоты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства. 63. Строение триглицеридов, свойства, функции в организме. 64. Синтез жирных кислот в организме. 65. Эмульгирование триацилглицеридов в организме. 66. Ферментативный гидролиз триацилглицеридов в организме. 67. β-окисление высших жирных кислот. 68. Переваривание жиров в организме. Роль желчных кислот. 69. Триглицериды. Строение, свойства и функции. 70. Общая характеристика и функции липидов. 71. Классификация липидов, характеристика фосфолипидов. 72. Сигнальные вещества в организме. Липофильные гормоны, их предшественники, механизм действия. 73. Сигнальные вещества в организме. Гидрофильные гормоны. Механизм их действия. 74. Гормоны растений и животных. 75. Механизм действия гормонов. 76. Витамины жирорастворимые. Недостаток и избыток витаминов. 77. Витамины водорастворимые. Строение и функции витаминов в организме										
Уметь	- прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений биологически важных веществ;	<b>Ситуационные задачи:</b> 1 У некоторых людей прием молока вызывает расстройство кишечника, а прием простокваши - нет. Почему это происходит? Для обоснования ответа вспомните: 1 Чем отличаются по составу молоко и простокваша? 2 Какой углевод содержится в молоке? 3 Что может быть причиной кишечных расстройств в данном случае?  2. Заполнить таблицу Основные углеводы пищи <table border="1" data-bbox="544 1235 1594 1335"> <thead> <tr> <th>Название</th> <th>Строение (формула)</th> <th>Химические свойства</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Моносахариды: Д-глюкоза</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Д-фруктоза Д-галактоза</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Название	Строение (формула)	Химические свойства	Моносахариды: Д-глюкоза			Д-фруктоза Д-галактоза			
Название	Строение (формула)	Химические свойства										
Моносахариды: Д-глюкоза												
Д-фруктоза Д-галактоза												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																					
		<p>3 При хранении свежесобранных яблок сорта Ренет Симиренко происходили следующие биохимические процессы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аэробное дыхание;</li> <li>• накопление органических кислот (L-яблочной к-ты <math>\text{HOOC} - \text{CH}_2 - \text{CH}(\text{OH}) - \text{COOH}</math>).</li> </ul> <p>При этом установлено, что при расходовании сахаров на дыхание затрачено 6 молекул <math>\text{O}_2</math> и образовалось 2 молекулы яблочной кислоты. Сколько молекул <math>\text{CO}_2</math> выделилось в окружающую среду? Каков дыхательный коэффициент плодов при послеплодовом созревании?</p> <p>4 Задание 1 В тетради для лабораторных работ заполните таблицу 1.</p> <p>Таблица 1 – Общая характеристика витаминов</p> <table border="1" data-bbox="539 678 1581 1348"> <thead> <tr> <th>Название витаминов</th> <th>Источник</th> <th>Действие в норме</th> <th>Гипофункция</th> <th>Гиперфункция</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Водорастворимые витамины</td> </tr> <tr> <td>С</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><math>\text{B}_1</math> (тимин, аневрин)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><math>\text{B}_2</math> (рибофлавин)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><math>\text{B}_6</math> (адермин)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><math>\text{B}_9</math> (фолиевая кислота)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><math>\text{B}_{12}</math> (Цианокобаламин)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Биотин (Н)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Жирорастворимые витамины</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Д</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>К</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Витаминоподобные соединения</td> </tr> <tr> <td>Холин</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Биофлавоноиды</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Название витаминов	Источник	Действие в норме	Гипофункция	Гиперфункция	1	2	3	4	5	Водорастворимые витамины					С					$\text{B}_1$ (тимин, аневрин)					$\text{B}_2$ (рибофлавин)					$\text{B}_6$ (адермин)					$\text{B}_9$ (фолиевая кислота)					$\text{B}_{12}$ (Цианокобаламин)					Биотин (Н)					Жирорастворимые витамины					А					Д					К					Витаминоподобные соединения					Холин					Биофлавоноиды					
Название витаминов	Источник	Действие в норме	Гипофункция	Гиперфункция																																																																																				
1	2	3	4	5																																																																																				
Водорастворимые витамины																																																																																								
С																																																																																								
$\text{B}_1$ (тимин, аневрин)																																																																																								
$\text{B}_2$ (рибофлавин)																																																																																								
$\text{B}_6$ (адермин)																																																																																								
$\text{B}_9$ (фолиевая кислота)																																																																																								
$\text{B}_{12}$ (Цианокобаламин)																																																																																								
Биотин (Н)																																																																																								
Жирорастворимые витамины																																																																																								
А																																																																																								
Д																																																																																								
К																																																																																								
Витаминоподобные соединения																																																																																								
Холин																																																																																								
Биофлавоноиды																																																																																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы
		Катехины				
Владеть	<p>- методам исследования физико-химических свойств биологически активных веществ;</p> <p>- навыками проведения химического и биохимического эксперимента и оформления его результатов.</p>	<p><b>Практические задачи:</b></p> <p>1 Хранение картофеля в буртах сопровождалось изменением состава воздуха. Содержание CO<sub>2</sub> в массе хранящихся овощей составило 15%. При этом отмечалось прорастание картофельных клубней. Известно, что в таких условиях наряду с аэробным дыханием может происходить также спиртовое брожение, прекращающееся лишь при появлении отростка. Используя уравнения дыхания и спиртового брожения, найдите количество молекул образовавшегося углекислого газа и рассчитайте дыхательный коэффициент.</p> $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 = 6H_2O + 6CO_2$ $C_6H_{12}O_6 = 2CO_2 + 2C_2H_5OH$ <p>д) Разберите строение комплексной соли [Ni(H<sub>2</sub>O)<sub>5</sub>CN] Cl. Определите заряд иона комплексообразователя, его координационное число, укажите типы химической связи и диссоциацию в водном растворе.</p> <p>2 При хранении семян подсолнечника было отмечено прорастание. Одновременно наблюдалось окисление бедных кислородом жирных кислот и превращение жира в сахар, происходящее с потреблением значительного количества кислорода. В результате этих превращений было поглощено 6 молекул O<sub>2</sub> и образовалось 2 молекулы сахара. Каков дыхательный коэффициент при окислении жиров?</p>				
Знать	<p>- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- сущность</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные классы пищевых веществ.</li> <li>2. Продовольственные проблемы и пути их решения.</li> <li>3. Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов.</li> <li>4. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.</li> <li>5. Строение и функции пищеварительной системы.</li> <li>6. Превращение в организме основных пищевых веществ.</li> <li>7. Теория сбалансированного питания.</li> <li>8. Теория адекватного питания.</li> <li>9. Принципы рационального питания.</li> <li>10. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.</li> <li>11. Концепция здорового питания.</li> <li>12. Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на Земле.</li> <li>14. Биологические функции белков</li> <li>15. Пищевая и биологическая ценность белков.</li> <li>17. Строение пептидов и белков.</li> </ol>				Пищевая химия



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>процесса питания, принципы и условия рационального питания;</p> <p>- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;</p> <p>- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;</p> <p>- общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах производства</p>	<p>19. Физико-химические свойства белков.</p> <p>20. Белки пищевого сырья: злаков, бобовых и масличных культур.</p> <p>21. Белки пищевого сырья: мяса, молока, картофеля, овощей и плодов.</p> <p>22. Новые формы белковой пищи.</p> <p>23. Функциональные свойства белков.</p> <p>24. Превращения белков в технологическом потоке.</p> <p>25. Качественное и количественное определение белка.</p> <p>26. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов.</p> <p>28. Строение и механизм действия ферментов.</p> <p>29. Свойства ферментов.</p> <p>30. Применение ферментов в пищевых технологиях.</p> <p>31. Классификация углеводов.</p> <p>34. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства.</p> <p>35. Дисахариды пищевых продуктов, их строение, свойства.</p> <p>37. Пищевые волокна, их роль в питании.</p> <p>38. Физиологическое значение углеводов.</p> <p>39. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации.</p> <p>40. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации.</p> <p>42. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.</p> <p>43. Функции крахмала в пищевых продуктах.</p> <p>44. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах.</p> <p>45. Методы определения углеводов в пищевых продуктах.</p> <p>46. Классификация липидов.</p> <p>48. Жирнокислотный состав масел и жиров.</p> <p>49. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп.</p> <p>50. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов.</p> <p>51. Свойства и превращения глицерофосфолипидов.</p> <p>52. Холестерин и нормы его потребления.</p> <p>53. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ.</p> <p>54. Пищевая ценность масел и жиров.</p> <p>55. Превращения липидов при производстве продуктов питания.</p> <p>56. Роль минеральных веществ в организме человека.</p> <p>57. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания.</p> <p>58. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания</p> <p>59 Модифицированные крахмалы.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>60. Водорастворимые витамины.  61. Жирорастворимые витамины.  62. Витаминизация продуктов питания.  63. Пищевые кислоты.  64. Пищевые добавки: определения, классификация.  65. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.  66. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.  67. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.  68. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.  70. Состав биологически активных добавок.  71. Физические и химические свойства воды и льда.  72. Свободная и связанная влага в пищевых продуктах и методы ее определения.  73. Взаимодействие вода-растворенное вещество.  74. Активность воды и стабильность пищевых продуктов.</p> <p><b>Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Основные вещества пищевых продуктов»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов.</li> <li>2. Строение и механизм действия ферментов.</li> <li>3. Свойства ферментов.</li> <li>4. Применение ферментов в пищевых технологиях.</li> <li>5. Классификация углеводов.</li> <li>6. Моносахариды: строение, свойства.</li> <li>7. Оптические свойства моносахаридов.</li> <li>8. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства.</li> <li>9. Дисахариды, их строение, свойства.</li> <li>10. Полисахариды, их строение, свойства.</li> <li>11. Пищевые волокна, их роль в питании.</li> <li>12. Физиологическое значение углеводов.</li> <li>13. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации.</li> <li>14. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации.</li> <li>15. Окисление углеводов и процессы брожения.</li> <li>16. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.</li> <li>17. Функции крахмала в пищевых продуктах.</li> <li>18. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		19. Методы определения углеводов в пищевых продуктах. 20. Классификация липидов 21. Строение липидов. 22. Жирнокислотный состав масел и жиров. 23. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп. 24. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов. 25. Свойства и превращения глицерофосфолипидов. 26. Холестерин и нормы его потребления. 27. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ. 28. Пищевая ценность масел и жиров 29. Превращения липидов при производстве продуктов питания. 30. Роль минеральных веществ в организме человека. 31. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания. 32. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания 33. Модифицированные крахмалы.	
Уметь	- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов;	<b>Практическое задание</b> 1 Определить общий химический состав продукта - влага, жир, зола, белок. <u>1.1 Определение влаги</u> Приборы и реактивы: Сушильный шкаф, технические весы, аналитические весы, муфельная печь, мясорубка, электрическая плитка, эксикатор, металлические бюксы, стеклянные палочки, фарфоровые тигли, петролейный или этиловый эфир, ацетат магния. Ход работы <u>1. Определение содержания влаги.</u> Навеску продукта дважды измельченную массой 2 г, взятую с точностью до 0.0001 г помещают в предварительно высушенную и взвешенную бюксу, и высушивают в сушильном шкафу при температуре 150 °С в течение 1-2 часов. После высушивания бюксы охлаждают в эксикаторе в течение 10-15 минут и взвешивают с точностью до 0.0001 г. Массовую долю влаги, $X_1$ в %, вычисляют по формуле: $X_1 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ где $M1$ - масса бюксы с навеской до высушивания, г; $M2$ – масса бюксы с навеской после высушивания, г; $M0$ – масса навески, г. <u>1.2 Определение содержания жира.</u> Высушенную навеску после определения влаги заливают 10-15 мл петролейного или этилового эфира и проводят	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы														
		<p>экстрагирование жира в течение 3-4 минут. В ходе процесса навеску периодически помешивают стеклянной палочкой, а растворитель сливают вместе с извлеченным жиром. Экстракцию проводят с 3-4 кратной повторностью. После последней экстракции остаток растворителя испаряют на воздухе. Затем бюксу с обезжиренной навеской подсушивают при температуре 105°C в течение 10-15 минут. Бюксу взвешивают с точностью до 0.0001 г. Содержание жира, <math>X_2</math> в %, вычисляют по формуле:</p> $X_2 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1- масса бюксы с навеской после высушивания до обезжиривания, г;  M2 - масса бюксы с навеской после высушивания после обезжиривания, г;  M0- масса навески, г.</p> <p><u>1.3 Определение содержания золы.</u>  Содержимое бюксы после обезжиривания переносят в предварительно прокаленный и взвешенный с точностью до 0.0001 г тигль. Остатки навески со стенок бюксы смывают небольшим количеством растворителя, который затем удаляют подсушиванием в сушильном шкафу. В тигель к сухой обезжиренной навеске добавляют 1 мл уксусной кислоты. Тигель с навеской обугливают на электрической плитке, затем помещают на 30-40 минут в муфельную печь, внутри которой температура 500-600 °С. Таким же образом минерализуют 1 мл уксусной кислоты. Содержание золы, <math>X_3</math> в %, вычисляют по формуле:</p> $X_3 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1 – масса золы, г;  M2 – масса оксида магния, полученная при минерализации уксусной кислоты, г;  M0 – масса навески, г.</p> <p><u>1.4 Определение содержания белка.</u>  Содержание белка, <math>X_4</math> в %, определяют расчетным путем по формуле:  <math>X_4 = 100 - (X_1 + X_2 + X_3).</math></p> <p>Результаты оформить в виде таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="539 1246 1881 1335"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1246 808 1335" rowspan="2">Наименование пищевого сырья (продукта)</th> <th colspan="4" data-bbox="808 1246 1881 1278">Химический состав</th> </tr> <tr> <th data-bbox="808 1278 1077 1335">влага</th> <th data-bbox="1077 1278 1346 1335">жир</th> <th data-bbox="1346 1278 1615 1335">белок</th> <th data-bbox="1615 1278 1881 1335">зола</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 1335 808 1340"></td> <td data-bbox="808 1335 1077 1340"></td> <td data-bbox="1077 1335 1346 1340"></td> <td data-bbox="1346 1335 1615 1340"></td> <td data-bbox="1615 1335 1881 1340"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование пищевого сырья (продукта)	Химический состав				влага	жир	белок	зола						
Наименование пищевого сырья (продукта)	Химический состав																
	влага	жир	белок	зола													

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			Структурный элемент образовательной программы		
Владеть	- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции;	<p><b>Практическое задание</b></p> <p>1 Охарактеризовать изменение липидов в процессе приготовления пищи;</p> <p>2 Дать характеристику процессам, формирующие качество готовой продукции;</p> <p><u>Последовательность выполнения работы:</u></p> <p>1. Провести анализ изменения липидов в ходе технологического процесса производства:</p> <p>1.1. Изменение липидов при варке продуктов.</p> <p>1.2. Изменение липидов при жаренье продуктов.</p> <p>1.3. Изменение липидов при жаренье продуктов во фритюре.</p> <p>1.4. Изменение цвета, вкуса и запаха жира в процессе жарки продуктов во фритюре.</p> <p>1.5. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке.</p> <p>1.6. Влияние изменения липидов на качество кулинарной продукции.</p> <p>2. Задание по вариантам:</p> <p>Вариант 1: липиды крупы</p> <p>Вариант 2: липиды свинины</p> <p>Вариант 3: липиды говядины</p> <p>Вариант 4: липиды баранины</p> <p>Вариант 5: липиды птицы</p> <p>Вариант 6: липиды рыбы</p> <p>Вариант 7: липиды растительных масел</p> <p>Вариант 8: липиды кулинарных жиров</p> <p>Вариант 9: липиды маргаринов</p> <p>Вариант 10: липиды сыров</p> <p>Выполнить анализ 2-3 рецептов приготовления блюда (мучного кондитерского изделия) с целью описания сущности всех изменений липидов (согласно варианта) в процессе кулинарной обработки. Результаты внести в таблицу</p> <p>Физико-химические изменения основных пищевых веществ (указать) в процессе технологического процесса приготовления блюда (изделия) _____</p> <p>(наименование продукции)</p>					
		Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		<table border="1" data-bbox="539 277 1883 373"> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p data-bbox="539 378 1883 437">На основании проведенного анализа физико-химических изменений липидов сделать вывод о процессах, формирующих качество готовой продукции (для каждой рецептуры).</p> <p data-bbox="1055 469 1368 496" style="text-align: center;"><i>Вопросы для самопроверки</i></p> <ol data-bbox="539 501 1883 587" style="list-style-type: none"> <li>1. Как изменяются свойства липидов в результате тепловой обработки.</li> <li>2. Каким образом, можно прогнозировать изменение свойств сырья, богатого липидами в процессе кулинарной обработки, приведите примеры.</li> </ol>										
Знать	<p data-bbox="293 644 526 948">- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания;</p> <p data-bbox="293 952 526 1102">- проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции;</p> <p data-bbox="293 1107 526 1289">- проблемы рационального использования сырьевых энергетических ресурсов;</p>	<p data-bbox="539 596 1016 624"><b>Примерный перечень вопросов к зачету</b></p> <ol data-bbox="539 628 1883 1327" style="list-style-type: none"> <li>1. Определение технологического процесса производства продукции общественного питания.</li> <li>2. Раскройте понятие «сырье», укажите классификацию.</li> <li>3. Раскройте понятие «полуфабрикаты», укажите классификацию и перспективные направления использования полуфабрикатов.</li> <li>4. Раскройте понятие потребительских свойств сырья.</li> <li>5. Раскройте понятие технологических свойств сырья, их влияние на качество готовой продукции.</li> <li>6. Охарактеризуйте первый этап технологического процесса производства продукции.</li> <li>7. Охарактеризуйте второй этап технологического процесса производства продукции.</li> <li>8. Механическая кулинарная обработка. Определение, виды механической кулинарной обработки, их краткая характеристика.</li> <li>9. Тепловая кулинарная обработка. Определение, виды тепловой кулинарной обработки, их краткая характеристика.</li> <li>10. Охарактеризуйте третий этап технологического процесса производства продукции.</li> <li>11. Охарактеризуйте последний этап технологического процесса производства продукции общественного питания.</li> <li>12. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.</li> <li>13. Классификация и ассортимент кондитерской продукции.</li> <li>14. Раскройте понятие «блюдо», «кулинарные изделия», «кулинарная готовность».</li> <li>15. Характеристика понятий «технологическая ценность», «безопасность продукции».</li> <li>16. Принцип построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.</li> <li>17. Понятия основных терминов реологии.</li> <li>18. Изменение содержания в продуктах воды и сухих веществ.</li> <li>19. Денатурация белков.</li> <li>20. Деструкция белка.</li> <li>21. Гидратация и дегидратация белков.</li> </ol>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>22. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней.</p> <p>23. Изменение белков мяса и рыбы при кулинарной обработке.</p> <p>24. Изменение белков яиц и молока при кулинарной обработке.</p> <p>25. Изменение белков зерномучных продуктов при кулинарной обработке.</p> <p>26. Раскройте влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.</p> <p>27. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов).</p> <p>28. Раскройте сущность карамелизации сахаров, кулинарное использование.</p> <p>29. Раскройте сущность меланоидинообразования, кулинарное использование.</p> <p>30. Изменение крахмала (клейстеризация, ретроградация, дикстринизация), кулинарное использование.</p> <p>31. Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике.</p> <p>32. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения (влияние температуры, реакции среды и свойств продукта).</p> <p>33. Раскройте влияние изменения сахаров на качество кулинарной продукции.</p> <p>34. Процессы, происходящие при изменении липидов: плавление, эмульгирование.</p> <p>35. Процесс окисления и гидролиза жира.</p> <p>36. Изменение липидов при варке.</p> <p>37. Изменение липидов при жарке основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке.</p> <p>38. Изменение показателей жира в процессе жарки продуктов во фритюре. Правила жарки изделий во фритюре.</p> <p>39. Сущность изменения жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>40. Сущность водорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>41. Мероприятия, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке.</p> <p>42. Сущность изменения основных естественных пигментов: флавоноидов, каротиноидов, хлорофилла, миоглобина.</p> <p>43. Образования окрашивающих веществ, возникающих при карамелизации сахаров, меланоидинообразовании.</p> <p>44. Образование ароматических веществ, возникающих при тепловой кулинарной обработке продуктов.</p>	
Уметь	-совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья,	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <p>1. Сколько картофеля отварного можно получить из 20 кг картофеля брутто в октябре?</p> <p>2. Определить выход отварного картофеля, если поступило 8 кг молодого картофеля?</p> <p>3. Сколько кг картофеля, жаренного из отварного, можно получить из 20 кг картофеля весом брутто в марте?</p> <p>4. Сколько кг картофеля, жареного фри получится из 25 кг картофеля весом брутто в феврале?</p> <p>5. Сколько кг картофеля, жаренного во фритюре соломкой, можно получить из 80 кг картофеля весом брутто в декабре?</p> <p>6. Определить выход картофеля, жаренного основным способом (из сырого), если вес брутто 1 порции 300 г. блюдо</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	технологического процесса и требований к конечной продукции; -проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов.	готовится в ноябре. 7. Определить выход запеканки картофельной, если вес полуфабриката 220 г. 8. Определить выход припущенной моркови при весе брутто 1 порции 250 г в феврале. 9. Определить вес готовых голубцов с овощным фаршем, если вес полуфабриката 250 г.	
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.	<b>Примерные ситуационные задачи</b> Задача 1 При варке птицы получился мутный бульон. Укажите причины и пути устранения этого недостатка? Задача 2 Соус красный основной для тушеного мяса имеет вязкую клейкую консистенцию с запахом сырой муки. Какие нарушения в технологическом процессе допущены? Задача 3 Правомерны ли действия повара, который при варке бобовых добавил соду. К каким последствиям это может привести? Задача 4 У яичницы-глазуньи обнаружены на желтке белые пятка. Объясните причину? Задача 5 Допустил ли повар ошибку и какую, заложив при варке шей в кипящий бульон сначала квашеную капусту, а затем картофель?	
Знать	- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства	<b>Варианты тестов</b> 1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей? а) соломкой и стружкой б) шашками в) кубиками г) дольками	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>продуктов питания - физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</p> <p>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</p> <p>- основные этапы разработки новых видов продукции;</p>	<p>2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?</p> <p>а) соломкой б) ломтиками в) кружочками г) бочонками</p> <p>3. Как правильно пассеруют муку?</p> <p>а) в воде б) в жире в) на жире г) на сковороде</p> <p>4. К каким блюдам относятся супы?</p> <p>а) к сладким б) первым в) вторым г) напиткам</p> <p>5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?</p> <p>а) заправочные, жидкие, густые б) холодные, молочные, прозрачные в) заправочные, протёртые, консоме г) горячие, сладкие, молочные</p> <p>6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:</p> <p>а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный</p> <p>7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:</p> <p>а) крупа, картофель, свёкла б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук в) свёкла, капуста, репа</p>	

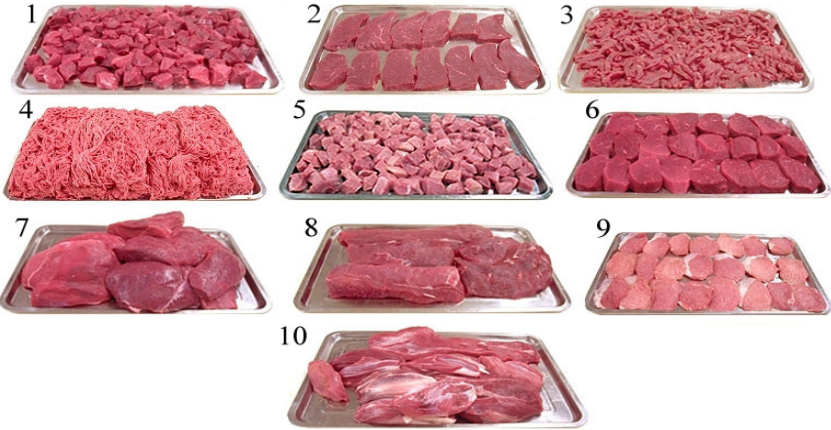
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>г) капуста, солёные огурцы, морковь</p> <p>8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:</p> <p>а) тыква, сливки, молоко  б) масло, лук, морковь  в) тыква, масло, картофель  г) лук, картофель, тыква</p> <p>9. Какова консистенция сложных супов-кремов?</p> <p>а) густая  б) рассыпчатая  в) жидкая  г) кремообразная</p> <p>10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной</p> <p>а) картофель, морковь, лук  б) мясной набор, солёные огурцы, маслины  в) крупа, капуста, солёные огурцы  г) картофель, солёные огурцы, мясной набор</p> <p>11. Варка осуществляется при температуре:</p> <p>а) 60°С  б) 180°С  в) 100°С  г) 220°С</p> <p>12. Припускание продуктов производят:</p> <p>а) в небольшом количестве воды  б) на жире,  в) в жире  г) в воде</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>13.Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кубиками</li> <li>б) кружочками</li> <li>в) брусочками</li> <li>г) соломкой</li> </ul> <p>14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) дольками</li> <li>б) бочонками</li> <li>в) кубиками</li> <li>г) соломкой</li> </ul> <p>15.Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) водка, спирт, ром</li> <li>б) текила, старка, шампанское</li> <li>в) вино, бренди, коньяк</li> <li>г) шампанское, пиво, водка</li> </ul> <p>16.При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кладут в кипящую воду</li> <li>б) моют</li> <li>в) размораживают</li> <li>г) нарезают</li> </ul> <p>17.К сложным блюдам из отварных овощей подают</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) соус красный, молочный,</li> <li>б) паровой, мадера, майонез</li> <li>в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен</li> <li>г) сметанный, грибной, польский</li> </ul> <p>18.На растительном масле готовят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) соус молочный, майонез, маринад</li> <li>б) сметанный, томатный, южный</li> <li>в) майонез, винегрет,</li> <li>г) голландский, сухарный</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>19.К сложным соусам относятся:</p> <p>а) голландский, икорный, бешамель  б) польский, сметанный, винегрет  в) сметанный, молочный, голландский  г) польский, красный, луковый</p> <p>20.Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:</p> <p>а) красный, луковый,  б) молочный, грибной  в) сметанный, винегрет  г) польский, сухарный</p> <p>21. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?</p> <p>а) маринад, майонез, красный,  б) польский, белый, паровой  в) молочный, томатный, грибной  г) голландский, польский, соус пулет</p> <p>22.Томатный соус готовят на основе:</p> <p>а) красного основного  б) майонеза  в) белого основного  г) польского</p> <p>23.Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд:</p> <p>а) звеньями, целиком с головой, чистое филе  б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы  в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе  г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе</p> <p>24. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а) филе с кожей и костями  б) чистое филе  в) звеньями  г) филе с кожей без костей</p> <p>25. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют:  а) звеньями  б) филе с кожей и костями  в) чистое филе  г) целиком головой</p> <p>26. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:  а) замачивают  б) жарят  в) варят  г) процеживают</p> <p>27. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:  а) варят  б) замораживают  в) маринуют  г) бланшируют</p> <p>28. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют:  а) части задней ноги, пашину, грудинку  б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку  в) толстый и тонкий края, вырезку  г) грудинку, шею, вырезку</p> <p>29. Сложное блюдо антрекот готовят из:  а) частей задней ноги  б) толстого края  в) шейной части  г) пашины</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>30. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) толстого края</li> <li>б) вырезки</li> <li>в) тонкого края</li> <li>г) частей задней ноги</li> </ul> <p>31. Для, рубленных изделий из говядины используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Пашины и шею</li> <li>б) Шею и филейную вырезку</li> <li>в) толстый и тонкий края</li> <li>г) Покромку и грудинку</li> </ul> <p>32. Для маринования мяса используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Муку, соль, лук</li> <li>б) сахар, уксус, соль</li> <li>в) уксус, лук, соль</li> <li>г) лук, уксус, муку.</li> </ul> <p>33. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) антрекот, каре ягненка, жиго из баранины</li> <li>б) антрекот, рагу, бефстроганов</li> <li>в) гуляш, котлеты, рагу</li> <li>г) шницель, рагу, поджарка</li> </ul> <p>34. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) гуляш, котлеты, рагу</li> <li>б) антрекот, рагу, бефстроганов</li> <li>в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.</li> <li>г) шницель, рагу, поджарка</li> </ul> <p>35. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) гуляш, котлеты, рагу</li> <li>б) антрекот, рагу, бефстроганов</li> <li>в) шницель, рагу, поджарка</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения</li> </ul>	<p>г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка</p>	<p>Практические задания</p> <p>1 Приготовить мясные порционные без панировки полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции из говядины – бифштекс натуральный, ромштекс, лангет, антрекот.</p> <p>2 Назовите мясные полуфабрикаты и основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>3 Даны ингредиенты:</p> <p>А) мясо  Б) шпик  В) хлеб пшеничный  Г) соль, перец  Д) яйцо вареное  Ж) лук пассированный  З) сухари панировочные</p> <p>Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	предметной области знания.		
Владеть	<p>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</p> <p>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</p> <p>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</p> <p>- способами оценивания значимости и практической</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1 Определите необходимое количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 130 порций блюда «Щи зеленые» (рец.284) с выходом 1 порции 500г, в январе, если на предприятии имеется свинина обрезная, поре из щавеля (консервы). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>2 Определите количество крупы, молока сгущенного стерилизованного, воды, соли и сахара для приготовления 150 порций блюда «Каша вязкая пшеничная» (рец.384). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>3 Определите количество воды, соли, сырья массой брутто для приготовления 180 порций блюда «Макароны, запеченные с сыром (рец.421). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4 Определите количество сырья для приготовления 200 порций блюда «Каша вязкая манная» (рец.384), если на производстве имеется молоко коровье обезжиренное сухое. Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>5 Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>6 Холодному цеху столовой необходимо приготовить 30 порций блюда «Мясо заливное» (рец.152), 80 порций блюда «Салат мясной» (рец.97), 25 порций блюда «Бутерброды с мясом (рец.4). Определить количество сырья массой брутто и нетто говядины II категории потребуется для обеспечения производственной программы? Ответ оформите в виде производственной программы.</p> <p>7 Определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления блюда «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций. Ответ оформите в виде технологической карты.</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>пригодности полученных результатов;</p> <p>-</p> <p>возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</p> <p>-</p> <p>профессиональным языком предметной области знания;</p> <p>-</p> <p>способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</p>		
Знать	- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные элементы концепции развития общественного питания.</li> <li>2. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.</li> <li>3. Нормативная база отрасли.</li> <li>4. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.</li> <li>5. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития.</li> <li>6. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции.</li> <li>7. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей.</li> </ol>	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>8. Понятие производственной инфраструктуры.</p> <p>9. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии.</p> <p>10. Этапы разработки производственной инфраструктуры.</p> <p>11. Определение предприятия, основные черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство и хозяйственно-оперативная самостоятельность.</p> <p>12. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>13. Классификация предприятий общественного питания.</p> <p>14. Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</p> <p>15. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.</p> <p>16. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов.</p> <p>17. Характеристика предприятий, не имеющих производство.</p> <p>18. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания.</p> <p>19. Отличия предприятий общественного питания разных классов.</p> <p>20. Сырьевая и материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы).</p> <p>21. Понятие ресурсы предприятия.</p> <p>22. Основные источники продовольствия и материально-технического оснащения.</p> <p>23. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.</p> <p>24. Понятие логистики.</p> <p>25. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>26. Характеристика форм снабжения.</p> <p>27. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза.</p> <p>28. Требования, предъявляемые к транспортным средствам.</p> <p>29. Организация работы экспедиторских, диспетчерских служб.</p> <p>30. Понятие договора.</p> <p>31. Особенности составления договора на поставку товаров.</p> <p>32. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании.</p> <p>33. Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям.</p> <p>34. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов.</p> <p>35. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений.</p> <p>36. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.</p> <p>37. Организация тарного хозяйства.</p> <p>38. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>39. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.</p> <p>40. Понятие производственного процесса.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>41. Принципы, формы, методы, типы производства.</p> <p>42. Понятие оперативного планирования.</p> <p>43. Назначение овощного, рыбного, мясного, птицегольевого и цеха по доработке полуфабрикатов.</p> <p>44. Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов</p> <p>45. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов.</p> <p>46. Особенности составления производственной программы. Организация труда.</p> <p>47. Сущность и основные задачи научной организации труда.</p> <p>48. Определение метода обслуживания. Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом.</p> <p>49. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов обслуживания.</p> <p>50. Комбинированные методы обслуживания.</p> <p>51. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика.</p> <p>52. Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера.</p> <p>53. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания.</p> <p>54. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами.</p> <p>55. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды.</p> <p>56. Ассортимент, характеристика, назначение столовых приборов основных и вспомогательных.</p> <p>57. Хранение столовой посуды и приборов.</p> <p>58. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры.</p> <p>59. Хранение столового белья.</p> <p>60. Понятие информационного обеспечения обслуживания. \</p> <p>61. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама. Реклама внешняя и внутренняя.</p> <p>62. Особенности организации ресторанов, структура управления ресторанами.</p> <p>63. Классы, специализация ресторанов, понятие «концептуальный ресторан».</p> <p>64. Методы обслуживания в ресторанах.</p> <p>65. Особенности организации обслуживания в барах, кафе, столовых, закусочных.</p> <p>66. Основные и дополнительные услуги предприятий разных типов и классов.</p> <p>67. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное переключивание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Правила переноски подносов и размещения блюд на подносе.</p> <p>68. Понятие протокола, официального приема. Особенности составления официального приглашения, расположения мест за столом.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>69. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета.</p> <p>70. Разработка меню банкета, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.</p> <p>71. Обслуживание проживающих в гостиницах.</p> <p>72. Организация работы поэтажных буфетов.</p> <p>73. Характеристика меню при обслуживании по типу «шведского стола».</p> <p>74. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, совещаний.</p> <p>75. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях.</p> <p>76. Особенности организации обслуживания студентов и учащихся.</p> <p>77. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ.</p> <p>78. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, железнодорожном транспорте, аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета, водном транспорте, в портах, на автодорогах.</p> <p>79. Особенности организации потребителей на спортивных и зрелищных мероприятиях, и местах отдыха.</p> <p>80. Основные типы предприятий (предприятия быстрого обслуживания), характеристика меню и ассортимента предлагаемой продукции.</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <p><b>1.</b> Расположите помещения в соответствии с последовательностью технологического процесса производства продукции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) доготовочные цехи;</li> <li>2) складские помещения;</li> <li>3) обеденный зал;</li> <li>4) заготовочные цехи.</li> </ol> <p><b>2.</b> Назовите группу помещений, к которой относятся: моечные столовой и кухонной посуды, раздаточные, помещение персонала.</p> <p><b>3.</b> Расположите в правильной последовательности этапы разработки производственной инфраструктуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) определение площади цехов;</li> <li>2) разработка производственной программы;</li> <li>3) компоновка цеха, расположение производственных участков, рабочих мест;</li> <li>4) расчет необходимого оборудования;</li> <li>5) определение численности работников.</li> </ol> <p><b>4.</b> Закончите предложение:</p> <p>Часть производственного подразделения, где работник выполняет операцию или комплекс операций, связанных с</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																											
		<p>определенной стадией производственного процесса, называется...</p> <p>5. Дополните перечень лиц, занимающихся составлением заявок (оперативным планированием) в заготовочных предприятиях питания: работники бухгалтерии, ...</p> <p>6. Вставьте пропущенные слова. В заготовочных цехах выполняется ... кулинарная обработка; в доготовочных цехах - ... кулинарная обработка.</p>																												
Уметь	<p>- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем;</p> <p>- распознавать эффективные методы организации производства;</p> <p>- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия</p>	<p><b>Примерные практические задания</b></p> <p>1 Для оперативного планирования работы овощного специализированного цеха на дату 1 ноября текущего года необходимо рассчитать количество перерабатываемого сырья. Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="551 555 1597 810"> <thead> <tr> <th>Ассортимент выпускаемой продукции</th> <th>Задание по выпуску продукции в сутки, кг</th> <th>Количество перерабатываемого сырья, кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Картофель сырой очищенный</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Капуста белокочанная свежая зачищенная</td> <td>500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Корень сельдерея обработанный</td> <td>100</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Норматив сети для столовых при промышленном предприятии составляет 250 посадочных мест на 1000 работающих. Фактически обеспеченность составляет 210 мест на 1000 работающих. Определить степень обеспеченности сетью. Рассчитать необходимое количество посуды для ресторана на 50 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="542 1026 1881 1289"> <thead> <tr> <th>Наименование посуды</th> <th>Нормы оснащения</th> <th>Количество посуды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молочник однопорционный</td> <td>0,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Подносы</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ведро для охлаждения вин и напитков</td> <td>0,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм</td> <td>0,25</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>- выполнить примерную компоновку оборудования мясорыбного цеха ресторана с полным технологическим циклом обработки на 3 рабочих места.</p>	Ассортимент выпускаемой продукции	Задание по выпуску продукции в сутки, кг	Количество перерабатываемого сырья, кг	Картофель сырой очищенный	1500		Капуста белокочанная свежая зачищенная	500		Корень сельдерея обработанный	100		Наименование посуды	Нормы оснащения	Количество посуды	Молочник однопорционный	0,3		Подносы	0,5		Ведро для охлаждения вин и напитков	0,2		Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм	0,25		
Ассортимент выпускаемой продукции	Задание по выпуску продукции в сутки, кг	Количество перерабатываемого сырья, кг																												
Картофель сырой очищенный	1500																													
Капуста белокочанная свежая зачищенная	500																													
Корень сельдерея обработанный	100																													
Наименование посуды	Нормы оснащения	Количество посуды																												
Молочник однопорционный	0,3																													
Подносы	0,5																													
Ведро для охлаждения вин и напитков	0,2																													
Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм	0,25																													

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																	
		<p>определить общую площадь мясорыбного цеха ресторана, если под оборудованием занято 8,65 кв. м.  - определить общее количество блюд, планируемых к выпуску для кафе с обслуживанием официантами при среднем количестве потребителей за день 200 человек. Выполните разбивку общего количества блюд по ассортиментным группам. Заполните таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="539 400 1879 695"> <thead> <tr> <th>Наименование блюд</th> <th>Количество потребителей</th> <th>Коэффициент потребления блюд каждого вида</th> <th>Количество блюд данного вида</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Холодные</td> <td>200</td> <td>0,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Первые</td> <td>200</td> <td>0,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вторые</td> <td>200</td> <td>0,9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сладкие</td> <td>200</td> <td>0,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td></td> <td>2,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1 Определить количество официантов для обслуживания банкета на 60 персон с частичным обслуживанием официантами.  2 Определить количество официантов для обслуживания банкет-фуршета на 40 персон.  3 Определить общую длину столов для 10 персон при проведении банкет-приема с полным обслуживанием официантами.  4 Определить общую длину столов для 100 персон при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>3 Разработать производственную программу для мясного специализированного цеха мощностью 2 тонн сырья в сутки при использовании телятины 1 категории. Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="551 1066 1588 1347"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Крупнокусковые полуфабрикаты</th> <th colspan="2">Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто)</th> <th rowspan="2">Изготавливаемые полуфабрикаты</th> <th rowspan="2">Ед. изм., шт, кг</th> <th colspan="2">Выпуск полуфабрикатов</th> </tr> <tr> <th>%</th> <th>кг</th> <th>Масса</th> <th>Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Корейка Лопаточная часть</td> <td></td> <td></td> <td>Эскалоп Полуфабрикат для варки</td> <td>шт кг</td> <td>159</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида	Холодные	200	0,8		Первые	200	0,1		Вторые	200	0,9		Сладкие	200	0,2		Итого		2,0		Крупнокусковые полуфабрикаты	Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто)		Изготавливаемые полуфабрикаты	Ед. изм., шт, кг	Выпуск полуфабрикатов		%	кг	Масса	Количество	Корейка Лопаточная часть			Эскалоп Полуфабрикат для варки	шт кг	159									
Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида																																																	
Холодные	200	0,8																																																		
Первые	200	0,1																																																		
Вторые	200	0,9																																																		
Сладкие	200	0,2																																																		
Итого		2,0																																																		
Крупнокусковые полуфабрикаты	Выход крупнокусковых полуфабрикатов (нетто)		Изготавливаемые полуфабрикаты	Ед. изм., шт, кг	Выпуск полуфабрикатов																																															
	%	кг			Масса	Количество																																														
Корейка Лопаточная часть			Эскалоп Полуфабрикат для варки	шт кг	159																																															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	-способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p><b>Практические задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.</li> <li>2. Составить схему организационной структуры управления рестораном. Определить качество профессиональной пригодности к работе технолога предприятия.</li> <li>3. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе, работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.</li> <li>4. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.</li> <li>5. Составить схему организационной структуры управления кафе. Определить качества профессиональной пригодности к работе директора предприятия</li> <li>6. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организовать работу в одном из производственных подразделений.</li> <li>7. Подобрать пять холодных закусок для кафе, и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций.</li> <li>8. Составить схему взаимосвязи производственных цехов столовой с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из доготовочных производственных цехов.</li> <li>9. Составить меню дневного рациона для столовой пансионата на 300 мест. Расположить блюда в определенной последовательности рассчитать количество сырья массой брутто одного напитка.</li> <li>10. Составить схему технологического процесса в предприятии с полным производственным циклом. Организовать процесс реализации готовой продукции.</li> <li>11. Составить меню обеда для столовой колледжа. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 500 порций горячего блюда.</li> <li>12. Составить меню дневного рациона столовой санатория для диеты №1 расположить блюда в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления 200 порций напитка.</li> <li>13. Составить схему организационной структуры управления столовой. Определить качества профессиональной пригодности повара предприятия.</li> </ol> <p>Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенно последовательности. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 70 порций одного блюда</p>	
Знать	- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие; - способы	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение продуктов общественного питания для рационального, полноценного сбалансированного питания.</li> <li>2. Качество продукции общественного питания и факторы, ее определяющие.</li> <li>3. Контроль, осуществляемый на предприятиях.</li> <li>4. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.</li> <li>5. Планирование и управление качеством продукции общественного питания.</li> </ol>	Технохимический контроль продукции общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;</p>	<p>6 Основные положения. Порядок проведения органолептической оценки.</p> <p>7 Порядок оформления бракеражного журнала.</p> <p>8 Методы исследований, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции по государственным стандартам.</p> <p>9 Сущность методов, применяемые приборы.</p> <p>10 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.</p> <p>11 Методы исследований мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов и полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>12 Контроль качества полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>13 Оформление результатов исследований.</p> <p>14 Методы исследования первых, вторых, холодных, сладких блюд и напитков.</p> <p>15 Контроль качества изделий из теста и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>16 Контроль правильности проведения технологического процесса.</p> <p>17 Оформление результатов исследований.</p> <p>18 Изучение требований к качеству продуктов общественного питания, предъявляемых государственными стандартами РФ, техническими условиями, техническими инструкциями и другой нормативной документацией.</p> <p>19 Идентификация ассортимента продукции общественного питания на соответствие показателям ГОСТ и безопасности.</p> <p>20 Определение соответствия товарных качеств продукции действующим государственным стандартам и техническим условиям на отдельные виды продукции.</p> <p>21 Оценка изменений качества, связанных с технологией производства, использованием сырья, упаковкой, хранением, транспортировкой, условиями реализации используя все методы экспертизы.</p> <p>22 Выборка от партии, единицы транспортной тары, потребительской тары, продукции общественного питания для контроля качества продукции и контроля по микробиологическим показателям.</p> <p>Периодичность контроля. Бракованная продукция. Средства и методы обнаружения фальсифицированной продукции.</p> <p><b>Примерные тесты:</b></p> <p><b>1.1.</b> Выберите правильный ответ.          Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?          А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции          Б) Транспортировка          В) Хранение          Г) Нормативно-техническая документация          Д) Все ответы не верны</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p><b>1.2.</b> Выберите правильный ответ. Какие методы оценки характеризуют качество продукции? А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный Д) Все ответы верны</p> <p><b>1.3.</b> Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:</p> <table border="1" data-bbox="544 584 1597 691"> <tr> <td>1) Частота проведения контроля</td> <td>А) Непрерывный, периодический, летучий</td> </tr> <tr> <td>2) Объем (масса) проверяемой продукции</td> <td>Б) Сплошной, выборочный</td> </tr> <tr> <td>3) Состояние образца после контроля</td> <td>В) Разрушающий, не разрушающий</td> </tr> </table> <p><b>1.4.</b> Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции</p> <table border="1" data-bbox="544 783 1597 1066"> <tr> <td>1) Измерительные методы</td> <td>А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования</td> </tr> <tr> <td>2) Регистрационные методы</td> <td>Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат</td> </tr> <tr> <td>3) Расчетные методы</td> <td>В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля</td> </tr> </table> <p><b>Задание 2.</b>  <b>2.1.</b> Дайте определение «Качество продукции»  <b>2.2.</b> Дополните определение Свойство продукции - это ее _____, которая может _____ при ее создании, _____ или потреблении.  <b>2.3.</b> Что такое «Энергетическая ценность»?  <b>2.4.</b> Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях  <b>2.5.</b> Составьте схему классификации показателей качества продукции в зависимости от их назначения.  <b>2.6.</b> Дайте определение операционного контроля качества продукции.</p>	1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий	2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный	3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий	1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования	2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат	3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля	
1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий														
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный														
3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий														
1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования														
2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат														
3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы						
		<p>2.7. Дополните определение –«Единый показатель - это показатель _____ продукции, _____ одно из ее свойств».</p> <p>2.8. Что такое «определяющий показатель»?</p> <p>2.9. Напишите формулу для определения массовой доли экстрактивных веществ в настое (заварке) или напитке.</p> <p>2.10. Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.</p>								
Уметь	<p>- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества продуктов питания;</p> <p>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;</p>	<p><b>Примеры практических задач</b></p> <p>1. Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:</p> <p>-коэффициент пересчета <math>K=5</math>;</p> <p>-масса сухого остатка в бюксе <math>A=0,03</math>.</p> <p>-норма вложения сухого чая на порцию, <math>B=0,25</math> гр (на 50мл)</p> <p>2. Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150гр, если известны:</p> <p>- сухих веществ (<math>C_0</math>) в картофельном пюре = 32,5гр</p> <p>- количество поваренной соли на 150гр продукта равно 1,5гр</p>								
Владеть	<p>- навыками работы с нормативной и технической документацией;</p> <p>- навыками оформления технологических журналов.</p>	<p><b>Практическое задание</b></p> <p>1 Указать на основании каких нормативных документов осуществляется входной контроль сырья или полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, и какие показатели качества контролируют при данном виде контроля.</p> <p>2 Указать порядок проведения органолептической оценки заданного варианта блюда (кулинарного изделия), перечислив возможные дефекты и их оценку в баллах.</p> <p>Задание оформить в виде таблицы.</p> <p style="text-align: center;">Возможные дефекты блюда и их оценка</p> <table border="1" data-bbox="542 1241 1592 1334"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 1241 891 1334">Наименование органолептического показателя</th> <th data-bbox="891 1241 1240 1334">Характеристика возможных дефектов</th> <th data-bbox="1240 1241 1592 1334">Оценка дефекта в баллах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Наименование органолептического показателя	Характеристика возможных дефектов	Оценка дефекта в баллах				
Наименование органолептического показателя	Характеристика возможных дефектов	Оценка дефекта в баллах								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> 3 Составить схемы проведения анализов при контроле физико-химических показателей. 4 Рассчитать базовые значения нормируемых физико-химических показателей качества	
Знать	- товар, как объект товароведческой деятельности, - принципы управления ассортиментом; - права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества; - технологию изготовления товаров; - классификацию экспортной деятельности, организацию проведения экспертизы потребительских товаров.	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> 1. Предмет, цели и задачи товароведения. 2. Принципы товароведения. 3. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Функции товара. 4. Организация действий по предупреждению и устранению дефектов. 5. Правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров. 6. Взаимосвязь основополагающих характеристик товара. 7. Должностные обязанности товароведа. 8. Количественная характеристика товаров. 9. Классификация ассортимента товаров. 10. Свойства и показатели ассортимента. 11. Управление ассортиментом. 12. Формирование ассортимента. 13. Свойства и показатели качества товара	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	- классифицировать товары, - формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и	<b>Примерные ситуационные задачи</b> Ситуация 1. В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий яблок при приемке от поставщика. К заявке было приложено качественное удостоверение на конкретные товарные партии. Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий). <i>Пояснение:</i> каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																										
	<p>внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей;</p> <p>- документально оформлять экспертные оценки товаров;</p> <p>- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД товара при хранении;</p> <p>- проводить экспертизу товаров при его приемке;</p> <p>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.</p>	<p>принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды.</p> <p>Ситуация 2. После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено, и эксперты были направлены в ООО «Визит».</p> <p><i>Пояснение:</i> каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1.</p> <p>Задания по ситуации 1</p> <p>Задание 1.1 Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии, с которой Вы будете работать. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.</p> <p>Задание 1.2 Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика. Обратите внимание на дату обработки продукции ядохимикатами в период выращивания.</p> <p>Этапы выполнения задания:</p> <p>1 На основании исходных данных, приведенных в приложении Б, рассчитайте: количество мест в выборке; количество точечных проб; массу объединенной пробы; рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно: определите градации качества (стандарт., нестандарт., отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.</p> <p>2 Результаты оформите в виде таблицы 1.</p> <p>Таблица 1 – Результаты экспертной оценки _____ при приемочной экспертизе (наименование продукции и № товарной партии)</p> <table border="1" data-bbox="542 1137 1599 1331"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="2">Результаты разбраковки объединенной пробы</th> <th rowspan="2">Нормы допусков по ГОСТ, %</th> <th rowspan="2">% сверх допусков – нестандарт.</th> <th rowspan="2">Недопуск. дефекты - отход</th> </tr> <tr> <th>кг</th> <th>%</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Итого</td> <td>н/ст.</td> <td>отход</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТ, %	% сверх допусков – нестандарт.	Недопуск. дефекты - отход	кг	%	1	2	3	4	5	6							Итого			н/ст.	отход		
Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы			Нормы допусков по ГОСТ, %	% сверх допусков – нестандарт.				Недопуск. дефекты - отход																				
	кг	%																											
1	2	3	4	5	6																								
Итого			н/ст.	отход																									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		Стандартная продукция, % = 100 - % нестандартной продукции - % отхода. Примечание: В графы 1 и 2 заносят показатели и их значения по определенному виду продукции и товарной партии, согласно заданию.	
Владеть	- навыками практической работы с нормативной документацией.	<p><b>Перечень практических вопросов</b></p> <p>1. Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость - 63%; влажность - 46%.</p> <p>2. Выберите любую однородную группу продовольственных товаров, используя «Справочник товароведов продовольственных товаров», определите код товара (класс, подкласс, группу, подгруппу, вид и т.д.). Результаты запишите в виде таблицы.</p> <p>3. Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении (условно примите, что в обследованных фирмах товар каждого наименования поступил в количестве 200 кг для развесной продукции и 500 единиц упаковки для фасованной). Выявите соотношение в процентах между отечественными и импортными товарами.</p> <p>4. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с весовыми макаронами Молочные группы А в/с диаметром 4 мм обнаружено: 0,4 кг обрывков макарон длиной 5-3 см; 0,2 кг макарон с отклонением от заданной формы. Определите вид и дайте заключение о качестве данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном выбранном методом случайного отбора ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?</p> <p>5. На хранение на склад без искусственного охлаждения заложено 30 т картофеля. Определить естественную убыль массы картофеля, если при перевешивании его в марте оказалось 29997 кг.</p> <p>6. В магазин поступила партия жареного кофе в зернах ботанического вида Колумбийский Арабика в полиэтиленовых пакетах по 1 кг. При оценке качества в объединенной пробе массой 100 г обнаружено: зерна равномерно обжарены, коричневого цвета, с блестящей поверхностью; вкус приятный, с горько-вяжущим оттенком; аромат тонкий, ярко выраженный; 10 г ломаных зерен. Определите товарный сорт кофейных зерен и дайте заключение о качестве данного кофе. Можно ли предъявить претензию поставщику, если качество определялось: а) при приемке; б) через 6 месяцев хранения?</p>	
Знать	- эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания; - характеристику отдельных видов микотоксикозов;	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к экзамену</b></p> <p>1 Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».</p> <p>2 Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>3 Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества.</p> <p>4 Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.</p> <p>5 Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания.</p> <p>6 Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.</p> <p>7 Наиболее распространенные и токсичные контаминанты.</p> <p>8 Меры токсичности веществ.</p> <p>9 Пищевые отравления.</p>	Безопасность продовольственного сырья и продукции питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов;</p> <p>- токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды</p>	<p>10 Пищевые инфекции.  11 Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин).  12 Методы определения микотоксинов и контроль загрязнения пищевых продуктов.  13 Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.  14 Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов.  15 Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения).  16 Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты).  17 Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями.  18 Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.  19 Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.  20 Метаболизм чужеродных соединений.  21 Антиалиментарные факторы питания.  22 Классификация пищевых добавок и гигиенический контроль их применением.  23 Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.  24 Опасность генномодифицированных источников ПП.</p> <p><b>Примерные тестовые вопросы</b>  Выбрать правильный ответ</p> <p><b>1 К мерам профилактики фузариотоксикоза относят:</b></p> <p>а) соблюдение условий хранения зерна  б) предотвращение увлажнения и плесневения зерна  в) соблюдение правил кулинарной обработки изделий из муки  г) запрещение к использованию в пищу изделий из перезимовавшего зерна</p> <p><b>2 Афлотоксинами могут поражаться:</b></p> <p>а) зерно  б) арахис  в) кукуруза  г) фасоль  д) картофель</p> <p><b>3 Афлотоксин обладает:</b></p> <p>а) выраженным канцерогенным действием</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) токсическим воздействием на печень  в) токсическим воздействием на нервную систему  г) токсическим действием на сосуды</p> <p><b>4 К отравлению несъедобными продуктами растительного происхождения относят:</b>  а) отравление грибами  б) отравлению орехами  в) отравление проросшим зерном  г) отравление сырой фасолью</p> <p><b>5 Соланин образуется в картофеле при:</b>  а) прорастании  б) при воздействии УФО  в) при хранении при высокой температуре</p> <p><b>6 Отравление амигдалином возникает при употреблении компонентов домашнего приготовления:</b>  а) из слив с косточкой  б) из вишни с косточкой  в) из яблок с косточками  г) из персиков с косточкой  д) из абрикосов с косточкой</p> <p><b>7 Дайте характеристику микотоксикозов:</b>  а) имеют массовый характер  б) встречаются крайне редко  в) имеют групповой характер  г) возникают при употреблении продуктов переработки зерна, пораженного токсинами микроскопических грибов</p> <p><b>8 Какие организмы могут подвергаться генетической трансформации, т.е. быть трансгенными, генетически модифицированные?</b>  а. Животные.  б. Растения.  с. Микроорганизмы.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>d. Все перечисленные виды</p> <p>1. Какой пороговый уровень законодательно установлен в РФ для обязательной маркировки пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО?</p> <p>a. 0,7%; b. 0,9%; c. 2%; d. 2,5%.</p> <p>2. Какая страна является лидером на мировом рынке по объемам производства ГМ-растений?</p> <p>a. Япония b. Канада c. США d. Китай</p> <p><b>9 К антиалиментарным факторам питания не относятся:</b></p> <p>a. Биогенные амины b. Радионуклиды c. Алкоголь d. Антивитамины</p> <p>На метаболизм чужеродных соединений существенное влияние оказывают:</p> <p>a. Генетически обусловленные дефекты ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков b. Неблагоприятные факторы окружающей среды c. Возраст, пол человека, состояние его здоровья, рацион питания d. Все вышеперечисленное</p> <p><b>10 Главное профилактическое мероприятие при токсикоинфекциях:</b></p> <p>a) правильные условия хранения б) соблюдение сроков реализации в) соблюдение правил личной гигиены персонала г) предупреждение инфицирования пищевых продуктов д) правильная кулинарная обработка</p> <p><b>11 Стафилококковые интоксикации чаще всего связаны с:</b></p> <p>a) салатами из овощей</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) консервированными мясными продуктами  в) консервированными рыбными продуктами  г) яйцами водоплавающей птицы</p> <p><b>12 Наиболее частой причиной ботулизма в современных условиях является использование в пищу:</b></p> <p>а) окорока  б) красной рыбы  в) мясных полуфабрикатов  г) консервов домашнего приготовления  д) скоропортящихся продуктов, купленных на неорганизованных рынках</p> <p><b>13 К пищевым отравлениям относят заболевания связанные со:</b></p> <p>а) случайными употреблениями лекарственных веществ  б) преднамеренным употреблением пищи, содержащей токсические вещества  в) алкогольным опьянением  г) употребление пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсичные вещества органической или неорганической природы  д) все вышеперечисленное</p> <p><b>14 Пищевая токсикоинфекция вызывается:</b></p> <p>а) солями тяжелых металлов  б) грибами рода <i>Aspergillus</i>  в) микроорганизмами группы <i>Proteus</i>  г) ядовитыми грибами  д) пестицидами</p> <p><b>15 Через молоко человеку могут передаваться следующие болезни:</b></p> <p>а) ящур  б) аденовирусная инфекция  в) грипп</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		г) колиинфекция д) стафилококковые инфекции  <b>16 Рыба может явиться причиной возникновения следующих заболеваний:</b> а) энтеробиоза б) финноза в) описторхоза г) тениидоза д) трихинеллеза	
Уметь	- выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания;	<b>Примерные практические задания</b> 1 Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 «О безопасности пищевой продукции» 1.1 Соответствует ли норме содержание ртути в количестве 0,1 мг в кулинарном изделии из мяса птицы массой 150 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 1.2 Соответствует ли норме содержание свинца в количестве 1 мг в пробе яичного порошка массой 250 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 1.3. Соответствует ли норме содержание кадмия в количестве 0,07 мг в мороженом тунце массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 1.4. Соответствует ли норме содержание ДДТ (и его метаболитов) в количестве 0,09 мг в пробе мяса птицы массой 80 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 1.5. Соответствует ли норме содержание афлатоксина М1 в количестве 0,0003 мг в пробе молочного продукта массой 100 г по требованиям ТР ТС 021/2011? 1.6 Соответствует ли норме содержание бензапирена в количестве 0,004 мг в копчёной рыбе массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011?	
Владеть	- навыками определять содержание отдельных показателей химического и микробиологического качества пищевых продуктов - принципами и	<b>Лабораторное задание</b> <b>1 Определить количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в мясе</b> <b>Цель работы:</b> Приобрести навыки определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в пищевых продуктах. <b>Задачи:</b> - провести отбор проб мяса для проведения микробиологического анализа; - изучить схемы бактериологического исследования мяса; - провести оценку безопасности мяса; - сформулировать выводы по работе и оформить лабораторный журнал. <b>Объекты исследования:</b> образцы мяса различных видов убойных животных и птицы.  <b>Порядок выполнения</b>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>методами идентификации и оценки анализа опасности и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей - проведение контроля безопасности продуктов питания.</p>	<p>1. Стерилизуем эмалированную кювету, в которую помещаем обработанную на пламени спиртовки пробу мяса размером 6х8х8 см. Делаем продольный разрез куска мяса скальпелем на две половины, не разрезая до конца.</p> <p>2. Из разных мест (с поверхности куска и из сделанного разреза) вырезаем кусочки мяса для средней пробы. Каждый кусочек обмакиваем в емкость со спиртом, отжигаем на пламени спиртовки и берем навеску приблизительно 12 г. Мясо измельчаем с помощью пинцета и ножниц и тщательно перемешиваем в чашке Петри – это средняя проба.</p> <p>3. В мерную колбу с стерильным физиологическим раствором (90 см<sup>3</sup>) добавляем кусочки средней пробы до отметки 100 см<sup>3</sup>. Это объемный метод разведения. Получаем I-ое разведение. В 1 см<sup>3</sup> этой взвеси содержится 0,1 г продукта.</p> <p>4. Перемешиваем полученную взвесь круговыми движениями и оставляем на 10-15 мин при комнатной температуре.</p> <p>5. Готовим II-ое и III-е разведения.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разведений:</b></p> <p>I-ое - 10 г продукта +90 см<sup>3</sup> физиологического раствора 0,1 г 10<sup>-1</sup></p> <p>II-ое - 1 см<sup>3</sup> продукта +9 см<sup>3</sup> физиологического раствора 0,01 г 10<sup>-2</sup></p> <p>III-е - 1 см<sup>3</sup> продукта +9 см<sup>3</sup> физиологического раствора 0,001 г 10<sup>-3</sup></p> <p>Согласно ТР/ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции» для исследования мяса необходимо отсеять II-ое и III-е разведения на КМАФАнМ.</p> <p>1. В чашки Петри (7 шт.) переносим по 1 см<sup>3</sup> из II-го разведения (3 шт) и по одному см<sup>3</sup> из III-го разведения (3 шт), одна чашка Петри остается контрольной.</p> <p>2. Заливаем во все чашки Петри по 12-15 см<sup>3</sup> расплавленного и охлажденного до 45<sup>0</sup>С МПА, помешиваем круговыми движениями и оставляем до полной полимеризации среды.</p> <p>3. После полимеризации среды чашки Петри помещаем в термостат при t=30<sup>0</sup>С вверх дном.</p> <p>4. Просмотр ведем через трое суток. В случае роста колоний в контрольной чашке Петри, весь опыт считается не верным (не стерильные посуда или среда). Если в чашках Петри, на каком-либо разведении выросло более 300 колоний или менее 30, то такие чашки в учёт не берем. В чашках Петри, где выросло от 30 до 300 колоний, производим подсчет колоний. Для этого делим маркером на сектора чашку Петри и считаем колонии, которые выросли на поверхности среды, и в среде отмечая их маркером.</p> <p style="text-align: center;">Расчет по формуле:</p> <p>Σ колоний с трех чашек Петри: 3 получаем количество микробов в соответствующем разведении, а в 1 г продукта 10<sup>4</sup>КОЕ/г. Решаем пропорцию.</p> <p>КОЕ/г- колонии образующие единицы в грамме продукта.</p> <p>Сравнивая полученные данные с показателями, указанными в ТР/ТС 0021/11 «О безопасности пищевой продукции», делаем заключение о безопасности мяса.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<b>Контрольные вопросы:</b> 1 Какие среды, применяются для определения КМАФАнМ? 2 В каких единицах измеряется КМАФАнМ? 3 Какие микроорганизмы считают аэробными и анаэробными? 4 Как различаются микроорганизмы по отношению к температуре?	
Знать	- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов общественного питания; - современные методы и технологические способы производства приготовления продуктов общественного питания - основные этапы разработки новых видов продукции общественного питания;	<b>Вопросы к зачету:</b> 1. Наука. Методологические основы научного знания. 2. Экспериментальные исследования. 3. Обеспечение населения продуктами питания в современном обществе. 4. Государственная политика в области здорового питания населения России. 5. Продукты массового потребления, функциональные продукты, продукты специального назначения. 6. Классификация продуктов функционального питания. 7. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки. 8. Теории и концепции питания. Теория рационального питания. 9. Теории и концепции питания. Теория сбалансированного питания. 10. Теории и концепции питания. Теория адекватного питания. 11. Теории и концепции питания. Теория функционального питания. 12. Функциональные ингредиенты. 13. Научные принципы обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами. Критерии обогащения. 14. Основные приемы превращения пищевого продукта в функциональный. Критерии обогащения. 15. Моделирование рецептур. Виды моделей. Имитационное моделирование. 16. Принципы разработки имитационных моделей. 17. Особенности построения имитационных моделей. достоинства и недостатки имитационного моделирования. 18. Методические принципы проектирования функциональных продуктов. Оптимизация рецептуры продукта. 19. Модели оптимизации смесей. 20. Инновационная деятельность. Понятие инновации. 21. Инновационный процесс. Структура инновационного процесса. 22. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса. 23. Жизненный цикл инновационного продукта. 24. Основные стадии инновационной деятельности. 25. Определение приоритетных направлений исследований и разработок. 26. Финансирование инновационной деятельности. Источники финансирования инновационной деятельности, существующие в России.	Научные основы производства продуктов общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства						Структурный элемент образовательной программы						
		<p>27. Специфические риски инновационных проектов.</p> <p>28. Венчурные фонды и фонды прямых инвестиций.</p> <p>29. Гранты. Сообщества «бизнес-ангелов».</p> <p>30. Коммерциализация продукта (технологии, проекта).</p> <p>31. Инновационная политика РФ. Цели и направления.</p> <p>32. Методы реализации инновационной политики РФ.</p> <p>33. Приоритетные направления развития науки, технологий и техники РФ. Понятие критических технологий.</p> <p>34. Механизм реализации федеральных научно-технических приоритетов.</p> <p>35. Интеллектуальная собственность. Современное законодательство России в сфере интеллектуальной собственности.</p> <p>36. Виды интеллектуальной собственности.</p> <p>37. Защита интеллектуальной собственности.</p> <p>38. Промышленная собственность. Изобретение.</p> <p>39. Объекты изобретений.</p> <p>40. Условия патентоспособности.</p> <p>41. Перспективы развития, направления научных исследований. Научные основы создания продуктов спортивного питания.</p> <p>42. Перспективы развития, направления научных исследований. Научные основы создания продуктов геронтологического питания.</p> <p>43. Перспективы развития, направления научных исследований. Научные основы создания продуктов питания беременных.</p> <p>44. Перспективы развития, направления научных исследований. Научные основы создания продуктов питания для школьников.</p> <p>45. Перспективы развития, направления научных исследований. Научные основы создания продуктов питания с использованием вторичного сырья.</p> <p>46. Перспективы развития, направления научных исследований. Научные основы создания продуктов этнического питания.</p>												
Уметь	<p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</p> <p>- проводить оценку качества</p>	<p align="center"><b>Практическое задание:</b></p> <p>1 Определить содержание пищевых добавок в продуктах питания. Техника выполнения.</p> <p>1 Наименование продукта. 2 Содержание пищевых добавок в продукте:</p> <table border="1" data-bbox="539 1297 1733 1361"> <tr> <td data-bbox="539 1297 757 1361">Наименование продукта</td> <td data-bbox="757 1297 913 1361">Красители E1**</td> <td data-bbox="913 1297 1111 1361">Консерванты</td> <td data-bbox="1111 1297 1335 1361">Антиокислители E3**</td> <td data-bbox="1335 1297 1514 1361">Загустители E4**</td> <td data-bbox="1514 1297 1733 1361">Эмульгаторы E5**, усилители</td> </tr> </table>						Наименование продукта	Красители E1**	Консерванты	Антиокислители E3**	Загустители E4**	Эмульгаторы E5**, усилители	
Наименование продукта	Красители E1**	Консерванты	Антиокислители E3**	Загустители E4**	Эмульгаторы E5**, усилители									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства						Структурный элемент образовательной программы																					
	сырья полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать технологические схемы производства; - обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;	<table border="1" data-bbox="542 274 1736 375"> <tr> <td></td> <td></td> <td>E2**</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>вкуса E6**</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p data-bbox="566 406 1787 434">Заключение. Проанализируйте данные и сделайте вывод о наличии пищевых добавок в продуктах питания</p>								E2**				вкуса E6**															
		E2**				вкуса E6**																							
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии продуктов общественного питания; - навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество. - возможностью	<p data-bbox="1086 746 1366 774" style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p data-bbox="542 805 1883 957">1. На предприятии питания разработано блюдо лечебно-профилактической направленности с использованием мяса охлажденного кролика. При определении КМАФАнМ в охлажденном мясе кролика в одном грамме обнаружено <math>2 \times 10^3</math> КОЕ/г. Соответствует ли данный продукт требованиям по показателям безопасности. Какой нормативный документ регламентирует микробиологические показатели качества охлажденного мяса кролика. Назовите микробиологические показатели качества для охлажденного мяса кролика.</p> <p data-bbox="542 965 1883 1109">2. На предприятии общественного питания разработаны голубцы с использованием листьев папоротника. При определении микробиологических показателей качества фаршированных полуфабрикатов (голубцы) установлено КМАФАнМ в одном грамме <math>1 \times 10^7</math> КОЕ/г. Соответствует ли данный продукт требованиям по показателям безопасности. Какой нормативный документ регламентирует микробиологические показатели качества. Назовите микробиологические показатели качества голубцов.</p>																											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания;</p> <p>- профессиональным языком предметной области знания;</p>		
Знать	<p>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</p> <p>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</p> <p>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</p> <p>- основные этапы</p>	<p><b>Примеры тестов:</b></p> <p>Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.</p> <p><b>Вариант 1</b></p> <p>В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.</p> <p>1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <p>1) 12,5%;</p> <p>2) 16,5%;</p> <p>3) 15%.</p> <p>2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?</p> <p>1) 20 г;</p> <p>2) 9 г;</p> <p>3) 40 г.</p> <p>3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:</p> <p>1) пенообразователя;</p> <p>2) загустителя;</p> <p>3) увлажнителя.</p> <p>4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:</p> <p>1) разрыхления;</p> <p>2) снижения упругих свойств теста;</p> <p>3) пенообразования.</p> <p>5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <p>1) яблочного пюре с сахаром;</p> <p>2) ароматных протертых фруктов и ягод;</p>	Технология мучных кондитерских изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	разработки новых видов продукции;	<p>3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</p> <p>6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 12 ч;</li> <li>2) 24 ч;</li> <li>3) 3-4 ч.</li> </ol> <p>7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) минеральные;</li> <li>2) белковые;</li> <li>3) органические.</li> </ol> <p>8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 100 °С;</li> <li>2) 55 °С;</li> <li>3) 40 °С.</li> </ol> <p>9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яйцопродукты и мука;</li> <li>2) сахар и мука;</li> <li>3) крахмал и мука.</li> </ol> <p>10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 55 °С;</li> <li>2) 200 °С;</li> <li>3) 120 °С.</li> </ol> <p>В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.</p> <p>11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) животного;</li> <li>2) молочного;</li> <li>3) гидрогенизированного.</li> </ol> <p>12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) дисперсность;</li> <li>2) зольность;</li> <li>3) кислотность.</li> </ol> <p>13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>теста.</p> <p>1) ограничивают и повышают; 2) повышают и понижают; 3) снижают и понижают.</p> <p>14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...</p> <p>1) декстринов; 2) студней; 3) меланоидинов.</p> <p>15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...</p> <p>1) уменьшается; 2) увеличивается; 3) минимальна.</p> <p>16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).</p>	
Уметь	<p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</p> <p>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- разрабатывать технологические схемы производства;</p> <p>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических</p>	<p>Практические задачи по теме: Расчет воды для замеса теста заданной влажности.</p> <p><b>Задача 1.</b> Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского» (рецептура № 90 «Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1986 – Л – 1»).</p> <p><b>Задача 2.</b> Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32% (рецептура № 88 Л-1).</p> <p><b>Задача 3.</b> Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?</p> <p><b>Задача 4.</b> Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных (рецептура № 000 Л-1) массой 100г, если дрожжевое тест имеет влажность 37%.</p> <p><b>Задача 5.</b> Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек (рецептура № 000 Л-1), если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>схем производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <p>1 Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.</p> <p>2 Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.</p> <p>3 Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.</p> <p>4 Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр.</p> <p>5 Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г.</p> <p>6 Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>результатов решения, экспериментальной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>		
Знать	- организацию производственного контроля при	<p><b>Вопросы для зачета</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика сладких блюд из муки и зерен в украинской и белорусской кухнях.</li> <li>2. Ассортимент и характеристика киселей, взваров в украинской и белорусской кухнях.</li> </ol>	Блюда народов России

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>технологии производства блюд национальной кухни;</p> <p>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни;</p> <p>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни;</p>	<p>3. Перечислить и охарактеризовать ассортимент напитков в кухнях Кавказа.</p> <p>4. Перечислить виды и охарактеризовать блюда и напитки из молока, молочных продуктах в кухнях народов Средней Азии.</p> <p>5. Ассортимент и характеристика блюд из овощей в белорусской кухни.</p> <p>6. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для украинской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>7. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для белорусской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>8. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для казахской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>9. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для татарской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>10. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для грузинской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>11. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для армянской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>12. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чеченской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>13. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для адыгейской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>14. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для чувашской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>15. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для латышской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>16. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для литовской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>17. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для узбекской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>18. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для азербайджанской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>19. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для калмыцкой кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>20. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для эстонской кухни и ассортимент блюд из них.</p> <p>21. Перечислить традиционные виды продуктов, характерные для кухонь малых народов Крайнего Севера и ассортимент блюд из них.</p>	
Уметь	-	<p align="center"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Определить вес нетто семги, при закладке на 1 порцию весом брутто 110 г.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;</p> <p>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- разрабатывать технологические схемы производства;</p> <p>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</p>	<p>Найти вес нетто 50 порций крабов, если вес брутто одной порции 70 г.</p> <p>Найти вес нетто окорока копчено-вареного (со шкурой), при закладке на порцию весом брутто 70 г.</p> <p>Найти вес нетто сыра Швейцарского, если вес брутто 4 кг.</p>	
Владеть	<p>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1. Определить какое количество кур I категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/І – 2003г.</p> <p>2. Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/І – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши.</p> <p>3. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни</li> </ul>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры;</li> <li>- особенности технологии и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ;</li> <li>- основные этапы разработки новых</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.</li> <li>2 Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.</li> <li>3 Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.</li> <li>4 Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.</li> <li>5 Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.</li> <li>6 История и этапы развития традиций питания.</li> <li>7 Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.</li> <li>8 Национальная кулинария как часть национальной кухни.</li> <li>9 Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.</li> <li>10 Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.</li> <li>11 Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.</li> <li>12 Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.</li> <li>13 Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.</li> <li>14 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.</li> <li>15 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).</li> </ol>	Национальные кухни народов России

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	блюда национальной кухни;	<p>16 Христианство, его сущность, догматы и основные направления.</p> <p>17 Православие: сущность, догматы и питание.</p> <p>18 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.</p> <p>19 Иудаизм: сущность, догматы.</p> <p>20 Основные принципы питания иудеев.</p> <p>21 Обрядовое питание в иудаизме.</p> <p>22 Исламизм: сущность, догматы и питание.</p> <p>23 Обрядовое питание в исламизме.</p> <p>24 Этика питания мусульман.</p> <p>25 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.</p> <p>26 Индуизм и питание.</p> <p>27 Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.</p> <p>28 Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.</p> <p>29 Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.</p> <p>30 Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.</p> <p>31 История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.</p> <p>32 Процессы формирования традиций питания белорусов. Особенности и отличия от русской культуры питания.</p>	
Уметь	<p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;</p> <p>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и</p>	<p>Решить производственные задачи:</p> <p>Составить технологические схемы производства, определить качественные показатели готовых блюд, разработать мероприятия по снижению дефектов:</p> <p>1 Жижиг галнаш чеченский</p> <p>2 шурпа</p> <p>3 суп с томатной пастой и рисом по-грузински</p> <p>4 хашлама по-армянски из говядины</p> <p>5 чуду с мясом</p> <p>6 дагестанский аварский хинкал</p> <p>7 капуста запорожский</p> <p>8 крученики мясные</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>готовой продукции;</p> <p>- разрабатывать технологические схемы производства;</p> <p>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</p>		
Владеть	<p>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни;</p> <p>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной</p>	<p>Решить ситуационную задачу:</p> <p>1 сколько порций блюда народов Закавказья «Баранина с овощами» можно приготовить, если на склад поступила баранина массой брутто 250 кг.</p> <p>2 сколько порций блюда русской кухни «Яблоки в тесте жареные» можно приготовить из 15 кг яблок массой брутто.</p> <p>3 сколько налима морского необходимо заказать на склад для приготовления 58 порций блюда русской кухни «Рыба по-русски».</p> <p>4 сколько порций блюда грузинской кухни «Чахохбили» можно приготовить, если со склада заказали 15 кг курицы.</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	кухни		
Знать	- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира;	<p><b>Перечень вопросов, выносимых на проведение устного опроса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование национальной кулинарии.</li> <li>2 Задача современной национальной кулинарии.</li> <li>3 Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства.</li> <li>4 Ретроспективный обзор развития национальной кухни.</li> <li>5 Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни.</li> <li>6 Сосуществование рационалистической и национальной кухонь.</li> <li>7 Формирование польской кухни.</li> <li>8 Формирование турецкой кухни.</li> <li>9 Формирование кухонь стран Балканского полуострова.</li> <li>10 Формирование кухонь стран Центральной Европы.</li> <li>11 Формирование итальянской кухни.</li> <li>12 Формирование французской кухни.</li> <li>13 Формирование скандинавской кухни.</li> <li>14 Формирование китайской кухни.</li> <li>15 Формирование японской кухни.</li> <li>16 Формирование арабской кухни.</li> <li>17 Формирование индийской кухни.</li> <li>18.Формирование кухни США.</li> <li>14 Формирование английской кухни.</li> <li>15 Формирование мексиканской кухни.</li> <li>16 «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>17 «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>18 «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>19 «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>20 «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>21 «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>22 Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>23 Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>24 «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>25 «Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> <li>26 «Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит Технология.</li> <li>27 «Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</li> </ol>	Кухни народов мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>28 «Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>29 «Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>30 «Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>31 «Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>32 «Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>33 «Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>34 «Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.</p> <p>35 Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.</p> <p>36 Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.</p> <p>37 Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.</p> <p>38 Экзотическое сырье и экзотические блюда.</p> <p>39 Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.</p> <p>40 Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.</p> <p>41 Технология приготовления японских рыбных котлет.</p> <p>42 Особенности технологических приемов в китайской кухне.</p> <p>43 Технология краковской каши.</p>	
Уметь	<p>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- разрабатывать технологические схемы производства;</p>	<p>Задачи.</p> <p>1 Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Паприкаш».</p> <p>2. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Канеллонни».</p> <p>3. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Ризотто».</p> <p>4. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Буйабес».</p> <p>5. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Калекукко».</p> <p>6. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда Суп «Панадель».</p> <p>7. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Бифштекс с рубленой свеклой».</p> <p>8. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Саган долма».</p> <p>9. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Фляки».</p> <p>10. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Хрустальный окорок».</p> <p>11. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Чернина».</p> <p>12. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Жур».</p> <p>13. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Сашими».</p> <p>14. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Суши».</p> <p>15. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Мусака».</p> <p>16. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Паэлья».</p> <p>17. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Мититеи».</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		18. Составить технико-технологическую карту для приготовления блюда «Черба».	
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни	<p>Задачи.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить потребность в сырье для приготовления 23 порций выходом 200 гр. Блюда «Паприкаш».</li> <li>2. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 210 гр. Блюда «Канеллонни».</li> <li>3. Определить потребность в сырье для приготовления 75 порций выходом 200 гр. блюда «Ризотто».</li> <li>4. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 270 гр. блюда «Буйабес».</li> <li>5. Определить потребность в сырье для приготовления 15 порций выходом 140 гр. блюда «Калекукко».</li> <li>6. Определить потребность в сырье для приготовления 35 порций выходом 230 гр. блюда Суп «Панадель».</li> <li>7. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 260 гр. блюда «Бифштекс с рубленой свеклой».</li> <li>8. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Саган долма».</li> <li>9. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 240 гр. блюда «Фляки».</li> <li>10. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 210 гр. блюда «Хрустальный окорок».</li> <li>11. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Чернина».</li> <li>12. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Жур».</li> <li>13. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Сашими».</li> <li>14. Определить потребность в сырье для приготовления 20 порций выходом 185 гр. блюда «Суши».</li> <li>15. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 210 гр. блюда «Мусака».</li> <li>16. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 200 гр. «Паэлья».</li> <li>17. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 170 гр. «Мититеи».</li> <li>18. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. «Черба».</li> </ol>	
Знать	- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни; - основные этапы разработки новых	<p>В опросы к зачету</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной литовской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.</li> <li>2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных литовской кухни.</li> <li>3. Особенности национальной эстонской кухни. Дать характеристику основных видов сырья, для приготовления национальных блюд.</li> <li>4. Ассортимент и особенности технологии рассыпного и ящечного суши в японской кухне. Требования к оформлению и подаче блюд.</li> <li>5. Ассортимент и технология приготовления лепного, катаного суши</li> <li>6. Технология приготовления риса суши в японской кухне.</li> <li>7. Ассортимент, технология, оформление и подача холодных блюд и закусок, первых блюд немецкой кухни.</li> </ol>	Кулинарные путешествия по странам мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>блюда национальной кухни;</p> <p>- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни;</p>	<p>8 Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки. Ассортимент наиболее популярных блюда китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.</p> <p>9 Кухня Японии. Дать характеристику традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд.</p> <p>10 Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков.</p> <p>11 Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи</p> <p>12 Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.</p> <p>13 Как влияют на жизнедеятельность человека количество, качество, ассортимент пищи, своевременность и регулярность приема.</p> <p>14 Опишите формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.</p> <p>15 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.</p> <p>16 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI–XIX вв.).</p> <p>17 Христианство, его сущность, догматы и основные направления.</p> <p>18 Православие: сущность, догматы и питание.</p> <p>19 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.</p> <p>20 Иудаизм: сущность, догматы.</p> <p>21 Основные принципы питания иудеев.</p> <p>22 Обрядовое питание в иудаизме.</p> <p>23 Исламизм: сущность, догматы и питание.</p> <p>24 Обрядовое питание в исламизме.</p> <p>25 Этика питания мусульман.</p> <p>26 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.</p> <p>27 Индуизм и питание. Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.</p> <p>28 Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.</p> <p>29 Факторы формирования французской традиции питания.</p> <p>30 Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.</p> <p>31 Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.</p> <p>32 Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>33 История формирования традиций питания Италии.</p> <p>34 Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.</p> <p>35 Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.</p> <p>36 Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.</p> <p>37 Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.</p> <p>38 Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.</p> <p>39 Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.</p> <p>40 Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.</p> <p>41 Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.</p> <p>42 Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.</p> <p>43 Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.</p> <p>44 Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.</p> <p>45 Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.</p> <p>46 Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.</p> <p>47 Современные тенденции в питании японцев.</p> <p>48 Основные признаки индийской культуры питания.</p> <p>49 Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов.</p> <p>50 Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.</p> <p>51 Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.</p> <p>52 Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.</p> <p>53 Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.</p> <p>54 Вина стран мира и их характеристика.</p> <p>55 Чай и его исторические корни.</p> <p>56 История проникновения чая на территорию России.</p> <p>57 Национальные традиции приготовления и подачи чая.</p> <p>58 Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.</p> <p>59 Национальные традиции варки и подачи кофе.</p> <p>60 Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.</p> <p>61 Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		традиций.	
Уметь	<p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни;</p> <p>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- разрабатывать технологические схемы производства;</p> <p>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</p>	<p>Примерные вопросы тестирования</p> <p>1 Узо - крепкий алкогольный напиток вроде анисовой водки, который при разбавлении водой становится белесым и почти непрозрачным. В какой стране узо является частью национальной кухни?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Япония</li> <li>- Турция</li> <li>- Греция</li> <li>- Австралия</li> </ul> <p>2 Чилиндрон - густой овощной соус из помидор, сладкого красного перца и репчатого лука. Какая страна является родиной чилиндрона?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Мексика</li> <li>- Испания</li> <li>- Франция</li> <li>- Греция</li> </ul> <p>3 Свиная грудинка, тушенная со свеклой в свекольном квасе называется «шпундра». В какой стране едят шпундру с давних времен?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Белоруссия</li> <li>- Чехия</li> <li>- Польша</li> <li>- Украина</li> </ul> <p>4 Калья - суп из рыбы или мяса, сваренный на основе огуречного рассола. Суп этот пряный, густой, с острым и плотным по консистенции бульоном. Раньше калья была праздничным блюдом, а теперь ее почти не готовят. К какой кухне относится происхождение этого супа?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Польская кухня</li> <li>- Датская кухня</li> <li>- Русская кухня</li> <li>- Украинская кухня</li> </ul> <p>5 Откуда произошел гуакамоле - вкуснейший соус из мякоти авокадо?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Испания</li> <li>- Мексика</li> <li>- Австралия</li> <li>- Италия</li> </ul> <p>6 Гриссини - тонкие хрустящие хлебные палочки, размером чуть больше карандаша. Где обычно готовят гриссини?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Италия</li> <li>- Чехия</li> <li>- Португалия</li> <li>- Венгрия</li> </ul>	
Владеть	<p>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни;</p> <p>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практическое задание</b></p> <p>1 Самостоятельное приготовление блюд и составление технико-технологической карты в соответствии с рецептурой и технологией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) ризотто;</li> <li>б) пасту с соусом песто;</li> <li>в) равиоли;</li> <li>г) тушеную капусту по-немецки</li> </ul> <p>Определение фактического выхода блюд Органолептическая оценка блюд</p> <p>2 Самостоятельное приготовление блюд и составление технико-технологической карты в соответствии с рецептурой и технологией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) постный яблочный штрудель;</li> <li>б) рататуй;</li> <li>в) Бланкет де во;</li> <li>г) Тарт фламбе;</li> <li>д) буррито</li> </ul> <p>3 Определение фактического выхода блюд 4 Органолептическая оценка блюд</p>	
Знать	- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии	<p><b>Вопросы к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний</li> <li>2. Номерная система лечебного питания</li> <li>3. Система стандартных диет</li> <li>4. Принципы диетического питания, методы щажения</li> <li>5. Механический метод щажения</li> <li>6. Химический метод щажения</li> </ol>	Технология специальных видов питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>производства специальных видов питания;</p> <p>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд специальных видов питания;</p> <p>- основные этапы разработки новых видов продукции;</p>	<p>7. Термический метод щажения. Метод «зигзагов» в диетотерапии</p> <p>8. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на работу желудочно-кишечного тракта</p> <p>9. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме</p> <p>10. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний</p> <p>11. Принципы лечебно-профилактического питания</p> <p>12. Рацион лечебно-профилактического питания № 1</p> <p>13. Рацион лечебно-профилактического питания № 2 и 2а</p> <p>14. Рацион лечебно-профилактического питания № 3</p> <p>15. Рацион лечебно-профилактического питания № 4, 4а, 4б</p> <p>16. Рацион лечебно-профилактического питания № 5</p> <p>17. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания</p> <p>18. Правила выдачи молока и витаминов.</p>	
Уметь	<p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</p> <p>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- разрабатывать технологические схемы производства;</p> <p>- обсуждать способы эффективного</p>	<p><i>Кейс</i></p> <p>В санатории «Якты-куль» лечебное питание организовано по типу «шведского стола». В примерное меню включены блюда в соответствии с принятой номенклатурой диет. Для пациентов предложена необходимая информация о диетических рационах.</p> <p>Для пациентов и отдыхающих, которым рекомендована II диета, а также всем желающим на второй завтрак предлагается прием овсяного киселя. Для больных сахарным диабетом организован прием второго завтрака и полдник, а для пациентов с низкокалорийной диетой - белковый полдник.</p> <p>Вопросы</p> <p>1. Какой режим питания был организован в санатории?</p> <p>2. Какие лечебные диеты были отражены в кейсе?</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	решения по разработке технологических схем производства;		
Владеть	<p>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии специальных видов питания;</p> <p>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</p> <p>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания;</p> <p>- профессиональным языком предметной</p>	<p><i>Задача 1</i> В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.</p> <p><i>Задание 2</i> Составить семидневное меню для диеты № 8. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 100-110 г, жиры - 80-90 г, углеводы - 120-200г, калорийность - 1700-1900 ккал. Режим питания 5-6 раз в день.</p> <p><i>Задание 3</i> Составить семидневное меню для диеты № 10. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 80-90 г, жиры - 70-75 г, углеводы - 350-400г, калорийность-2400-2700 ккал. Режим питания 5 раз в день с относительно равномерными порциями.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	области знания;		
Знать	- основы технологии по производству продуктов лечебно-профилактического назначения	<p>Вопросы к зачету</p> <p>Лечебное питание. Задачи и принципы построения лечебных диет.</p> <p>Понятие лечебного и профилактического питания. Влияние на организм человека.</p> <p>Особенности распространения и методы выявления недостатка микронутриентов в питании населения.</p> <p>Характеристика лечебных диет.</p> <p>Профилактические продукты питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.</p> <p>Профилактические продукты питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Профилактические продукты питания при заболеваниях обмена веществ.</p> <p>Профилактические продукты питания при заболеваниях печени и желчевыделительной системы.</p> <p>Профилактические продукты питания при заболеваниях опорно-двигательного аппарата.</p> <p>Пробиотики, определение понятия. Значение для организма.</p> <p>Пребиотики, определение понятия. Значение для организма.</p> <p>Продукты профилактического (функционального) питания для лиц пожилого возраста.</p> <p>Продукты профилактического (функционального) питания для беременных женщин.</p> <p>Цели и задачи профилактического питания в диете детей и подростков.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к профилактическим продуктам питания (условия хранения, транспортировки, реализации).</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к обогащенным продуктам питания (условия хранения, транспортировки, реализации).</p> <p>Методы обогащения пищевых продуктов витаминами.</p> <p>Методы обогащения пищевых продуктов и микроэлементами.</p> <p>Гигиенические основы лечебного и лечебно-профилактического питания.</p> <p>Натуральные и обогащенные профилактические продукты питания в рационе людей с пищевой аллергией.</p>	Технология лечебно-профилактического и диетического питания
Уметь	- разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей продуктов лечебно-профилактического назначения	<p>Практические задания</p> <p>1 Разработать рецептуру, технологическую схему приготовления обогащенных блюд из творога, и составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul> <p>Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со Сборником рецептов. Порядок</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		проведения бракеража оформить в специальном лабораторном журнале, указав причины снижения балльной оценки.	
Владеть	- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий области технологии лечебно-профилактических продуктов питания;	Практические задания из профессиональной области На основании проработанной рецептуры составить технико-технологическую карту в соответствии с требованиями нормативной документации.	
Уметь	- организовывать производство на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий; - создать благоприятный психологический климат в коллективе		
Владеть	- методами организации и управления производством и		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	коллективом		
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>			
<b>ПК-1 - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>			
Знать	- макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;	<p><b>Примерный перечень рефератов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и свойства сырья пищевой промышленности (на конкретных примерах).</li> <li>2. Показатели качества пищевых продуктов: пищевая ценность, доброкачественность пищевой продукции и эстетика пищевых продуктов.</li> <li>3. Структурно-механические свойства пищевых сред.</li> <li>4. Теплофизические свойства пищевых сред.</li> <li>5. Биохимические свойства пищевых сред.</li> <li>6. Физико-механические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>7. Тепловые процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>8. Химические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>9. Биохимические и микробиологические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>10. Коллоидные процессы, происходящие при переработке растительного сырья</li> <li>11. Теоретические основы мойки с-х сырья (на конкретном примере).</li> <li>12. Теоретические основы очистки и сепарирования сыпучего с-х сырья (на примере зерна).</li> <li>13. Теоретические основы инспекции, калибрования и сортирования штучного с-х сырья (на конкретном примере).</li> <li>14. Теоретические основы очистки растительного сырья от наружного покрова (общие принципы)</li> <li>15. Физический (термический) и пароводотермический способы очистки растительного сырья от наружного покрова (на примере плодов и овощей).</li> <li>16. Механический и химический способы очистки растительного сырья от наружного покрова (на примере плодов и овощей).</li> </ol>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	- правильно подбирать ресурсосберегающее ее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>Тема: Квашение капусты и оценка ее качества</p> <p>Выполняются задания:</p> <p>Задание 1 Изучить биотехнологические процессы, протекающие при квашении капусты.</p> <p>Задание 2 Определить содержания сухих веществ и сахаров в соке капусты.</p> <p>Задание 3 Провести процесс квашения капусты.</p> <p>Задание 4 Определить качество квашеной капусты.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																														
	<p>процессов производства продукции питания;</p> <p>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</p> <p>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль технологическим процессом;</p>	<p>1 Определить содержания сухих веществ и сахаров в соке капусты. В ходе выполнения задания необходимо произвести квашение капусты с использованием различных рецептов, определить органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции. На основании полученных данных делают вывод о пригодности данных образцов капусты к квашению.</p> <p>Таблица 1 - Содержание растворимых сухих веществ и сахаров в соке капусты</p> <table border="1" data-bbox="544 427 1592 523"> <thead> <tr> <th>Вариант</th> <th>Содержание сухих веществ, %</th> <th>Содержание сахаров, %</th> <th>Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Квашение капусты. Студенты делятся на две, три группы. Каждая группа готовит свой вариант квашеной капусты. Например: 1-й вариант – с добавлением 3 % моркови, 2-й вариант – 6 % моркови, 3-й вариант – 9 % моркови. Возможны другие варианты (добавление клюквы или различных пряностей). Расчет моркови, соли и других компонентов ведется от массы очищенной капусты.</p> <p>Таблица Нормы расхода сырья для квашения капусты</p> <table border="1" data-bbox="544 710 1583 869"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Вариант</th> <th colspan="2">Масса капусты, г</th> <th colspan="2">Отходы капусты</th> <th colspan="2">Морковь</th> <th colspan="2">Соль</th> </tr> <tr> <th>неочищенная</th> <th>очищенная</th> <th>г</th> <th>%</th> <th>г</th> <th>%</th> <th>г</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Определить содержание капусты после свободного стекания сока. Для определения содержания капусты определить массу банки вместе с капустой. Затем всю капусту выложить в большой эмалированный таз и наклонить его под углом 10 – 15°, выдерживая 15 мин. В это время взвесить пустые банки без капусты. После стекания сока капусту взвешивают и определяют ее содержание в процентах, записывая полученные данные в табл.</p> <table border="1" data-bbox="544 1026 1597 1134"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Вариант</th> <th rowspan="2">Масса капусты с банкой, г</th> <th rowspan="2">Масса банки, г</th> <th colspan="2">Масса капусты</th> </tr> <tr> <th>г</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>4 Определить кислотность квашеной капусты методом титрования. 5 Провести анализ полученных результатов и выводы.</p>	Вариант	Содержание сухих веществ, %	Содержание сахаров, %	Примечание					Вариант	Масса капусты, г		Отходы капусты		Морковь		Соль		неочищенная	очищенная	г	%	г	%	г	%										Вариант	Масса капусты с банкой, г	Масса банки, г	Масса капусты		г	%						
Вариант	Содержание сухих веществ, %	Содержание сахаров, %	Примечание																																														
Вариант	Масса капусты, г		Отходы капусты		Морковь		Соль																																										
	неочищенная	очищенная	г	%	г	%	г	%																																									
Вариант	Масса капусты с банкой, г	Масса банки, г	Масса капусты																																														
			г	%																																													
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками	<p><b>Примерный перечень ситуационных задач</b></p> <p>1 Сколько капусты квашеной тушеной можно получить из 18 кг сырой? 2. Определить выход пудинга рисового, если вес полуфабриката 260 г. 3. Определить выход судака крупного размера, припущенного порционными кусками с кожей при норме вложения</p>																																															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	<p>сырья весом брутто на 1 порцию 200 г.</p> <p>4. Определить выход трески отварной при норме вложения сырья на 1 порцию весом брутто 180 г. Треска поступила мелкая, с головой. Полуфабрикат разделан в виде порционных кусков с кожей и реберными костями.</p> <p>5. Определить выход осетрины отварной при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 200 г. Поступила осетрина среднего размера с головой.</p> <p>6. Определить выход говядины, тушеной крупными кусками, при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 160 г. Говядина 1 категории.</p> <p>7. Определить выход котлеты натуральной из свинины мясной при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 250 г.</p> <p>8. Каков выход телятины, жаренной крупными кусками, при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 150 г.</p> <p>9. Определить выход сырников, если вес полуфабриката 160 г</p>	
Знать	<p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</p> <p>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья,</p>	<p><i>Примеры тестов по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов и продуктов их переработки и производство полуфабрикатов»</i></p> <p>1. Расположите последовательно операции технологического процесса механической обработки овощей:</p> <p style="padding-left: 40px;">а) мойка;</p> <p style="padding-left: 40px;">б) очистка;</p> <p style="padding-left: 40px;">в) сортировка;</p> <p style="padding-left: 40px;">г) нарезка.</p> <p>2. Назовите операцию механической обработки овощей, способствующую равномерной тепловой обработке, приданию блюдам красивого внешнего вида.</p> <p>3. Вставьте пропущенные цифры. Полуфабрикат «Свекла сырая очищенная» хранится при температуре ... - ...С не более ... часов, при чем на предприятии-изготовителе не более ... часов.</p> <p><i>по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и производство полуфабрикатов»</i></p> <p>1. Дополните операции технологического процесса обработки рыбы с хрящевым скелетом:</p> <p>1. размораживание;</p> <p>2. удаление головы с грудными плавниками;</p> <p>3. ...;</p> <p>4. удаление плавников;</p> <p>5. ...;</p>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	полуфабрикатов и готовой продукции;	<p>6. деление на звенья;</p> <p>7. ошпаривание;</p> <p>8. очистка от боковых и брюшных жучков;</p> <p>9. ... .</p> <p>2. Закончите предложение.</p> <p>Операция, после которой удаляется позвоночная кость у рыбы с костным скелетом, называется ...</p> <p>3. Вставьте пропущенные цифры.</p> <p>Полуфабрикат для варки нарезается под углом ..., для припускания – под углом ... градусов.</p> <p>по теме: «Механическая кулинарная обработка туш крупного рогатого скота и производство полуфабрикатов»</p> <p>1. Укажите порционные полуфабрикаты:</p> <p>а) бефстроганов;</p> <p>б) филе;</p> <p>в) ромштекс;</p> <p>г) антрекот.</p> <p>2. Вставьте пропущенные цифры.</p> <p>При изготовлении рубленой и котлетной массы из говядины содержание жировой ткани не должно превышать ...%, а соединительной ткани не более ...%.</p> <p>3. Расположите полуфабрикаты в соответствии с увеличением их сроков хранения:</p> <p>а) фарш мясной;</p> <p>б) крупнокусковые полуфабрикаты;</p> <p>в) мелкокусковые полуфабрикаты;</p> <p>г) полуфабрикаты мясные рубленые.</p> <p>по теме: «Механическая кулинарная обработка туш мелкого скота и производство полуфабрикатов»</p> <p>1. Укажите толщину слоя жира, допускаемую на крупнокусковых полуфабрикатах из свинины.</p> <p>2. Закончите предложение.</p> <p>Линия отделения корейки от грудинки проходит ...</p> <p>3. Дополните мелкокусковые полуфабрикаты, нарезаемые из тазобедренной части свинины: шашлык, ...</p> <p>по теме: «Механическая кулинарная обработка субпродуктов и производство полуфабрикатов»</p> <p>1. Закончите предложение.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																
		<p>Деление субпродуктов по категориям основано на ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Перечислите субпродукты, которые рекомендуется размораживать в воде.</li> <li>Зарисовать схему механической обработки печени замороженной.</li> </ol> <p><i>по теме: «Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов»</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Вставьте пропущенные слова. Ножи отрубают по ... сустав, крылья отрубают по ... сустав.</li> <li>Дополните ассортимент порционных полуфабрикатов: котлеты натуральные с косточкой, ...</li> <li>Укажите кулинарное использование гребешков и сердца. Тестирование</li> </ol> <p><i>1 Установите соответствие между правильностью использования разделочных досок при приготовлении кулинарной продукции</i></p> <table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ</td> <td style="text-align: center;">ВИДЫ ПРОДУКТОВ</td> </tr> <tr> <td>А) белая</td> <td>1) овощи</td> </tr> <tr> <td>Б) желтая</td> <td>2) сырое мясо</td> </tr> <tr> <td>В) синяя</td> <td>3) молочные продукты, сыр, хлеб</td> </tr> <tr> <td>Г) красная</td> <td>4) морепродукты и рыба</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5) сырая птица</td> </tr> </table> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">А</td> <td style="text-align: center;">Б</td> <td style="text-align: center;">В</td> <td style="text-align: center;">Г</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><i>2 Установите соответствие соуса кулинарному использованию.</i></p> <table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">СОУС</td> <td style="text-align: center;">ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</td> </tr> <tr> <td>А) красный основной</td> <td>1) блюда из творога</td> </tr> <tr> <td>Б) Белый</td> <td>2) отварная и припущенная птица</td> </tr> <tr> <td>В) Кисло-сладкий</td> <td>3) жареные мясные блюда</td> </tr> <tr> <td>Г) Паровой</td> <td>4) отварное мясо</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5) тушеное мясо</td> </tr> </table> <p><i>3 Принцип совместимости сырья зависит от:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>коэффициента взаимозаменяемости</li> <li>пищевой ценности</li> <li>квалификации персонала</li> <li>от национальных вкусов и индивидуальных особенностей</li> </ol>	ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ	ВИДЫ ПРОДУКТОВ	А) белая	1) овощи	Б) желтая	2) сырое мясо	В) синяя	3) молочные продукты, сыр, хлеб	Г) красная	4) морепродукты и рыба		5) сырая птица	А	Б	В	Г					СОУС	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	А) красный основной	1) блюда из творога	Б) Белый	2) отварная и припущенная птица	В) Кисло-сладкий	3) жареные мясные блюда	Г) Паровой	4) отварное мясо		5) тушеное мясо	
ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ	ВИДЫ ПРОДУКТОВ																																		
А) белая	1) овощи																																		
Б) желтая	2) сырое мясо																																		
В) синяя	3) молочные продукты, сыр, хлеб																																		
Г) красная	4) морепродукты и рыба																																		
	5) сырая птица																																		
А	Б	В	Г																																
СОУС	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ																																		
А) красный основной	1) блюда из творога																																		
Б) Белый	2) отварная и припущенная птица																																		
В) Кисло-сладкий	3) жареные мясные блюда																																		
Г) Паровой	4) отварное мясо																																		
	5) тушеное мясо																																		



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
		<p>4 Основное содержание Сборника:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Техничко-технологические карты</li> <li>2) Рецептуры</li> <li>3) Нормативные документы</li> <li>4) Технологические карты</li> </ol> <p>5 Состав универсальной оттяжки для осветления бульонов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) котлетное мясо, соль, яичные белки</li> <li>2) икра щуки, репчатый лук, соль</li> <li>3) сырая морковь, яичные белки</li> <li>4) кости птицы, соль, яичные белки</li> </ol> <p>6 Соус, в состав которого входят сухофрукты, орехи, красное вино:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Красный</li> <li>2) Белый</li> <li>3) Голландский</li> <li>4) Кисло-сладкий</li> </ol> <p>7 Установите соответствие сроков реализации готовой кулинарной продукции.</p> <table border="0"> <tr> <td>КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ</td> <td>СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ</td> </tr> <tr> <td>А) отварные и тушеные блюда</td> <td>1) 1 час</td> </tr> <tr> <td>Б) жареные блюда</td> <td>2) 2 часа</td> </tr> <tr> <td>В) каши рассыпчатые</td> <td>3) не подлежит хранению</td> </tr> <tr> <td>Г) горячие супы</td> <td>4) 3 часа</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5) 6 часов</td> </tr> </table> <p>8 Установите соответствие соуса кулинарному использованию.</p> <table border="0"> <tr> <td>СОУС</td> <td>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</td> </tr> <tr> <td>А) сметанный</td> <td>1) блюда из творога</td> </tr> <tr> <td>Б) Белый</td> <td>2) отварная и припущенная рыба</td> </tr> <tr> <td>В) молочный густой</td> <td>3) жареные мясные блюда</td> </tr> <tr> <td>Г) Польский</td> <td>4) отварное мясо</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5) фарширование</td> </tr> </table>	КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ	СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ	А) отварные и тушеные блюда	1) 1 час	Б) жареные блюда	2) 2 часа	В) каши рассыпчатые	3) не подлежит хранению	Г) горячие супы	4) 3 часа		5) 6 часов	СОУС	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	А) сметанный	1) блюда из творога	Б) Белый	2) отварная и припущенная рыба	В) молочный густой	3) жареные мясные блюда	Г) Польский	4) отварное мясо		5) фарширование	
КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ	СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ																										
А) отварные и тушеные блюда	1) 1 час																										
Б) жареные блюда	2) 2 часа																										
В) каши рассыпчатые	3) не подлежит хранению																										
Г) горячие супы	4) 3 часа																										
	5) 6 часов																										
СОУС	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ																										
А) сметанный	1) блюда из творога																										
Б) Белый	2) отварная и припущенная рыба																										
В) молочный густой	3) жареные мясные блюда																										
Г) Польский	4) отварное мясо																										
	5) фарширование																										
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>На основании разработанной технологической схемы блюда профессиональной кухни составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <p>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</p>																									

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>литературу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее ее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul> <p>В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.</p> <p>Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).</p> <p>Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со Сборником рецептов</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>процессом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</li> </ul>	<p><b>Производственные задачи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого.</li> <li>2. Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2.</li> <li>3. Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</li> <li>4. При приготовлении блюд национальной кухни возникла необходимость определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления следующих блюд: «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций, «Пудинг сухарный» (рец.917) – 20 порций, «Блины со сметаной» (рец.1042) – 55 порций. Ответ оформите в виде таблицы.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества товаров;</li> <li>- факторы, влияющие на</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Градации качества</li> <li>2. Сортамент товаров.</li> <li>3. Факторы, влияющие на формирование товарного сорта.</li> </ol>	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>формирование и сохранение качества товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценку и градацию качества сырья;</li> <li>- дефекты и причины возникновения;</li> <li>- основополагающие характеристики товаров;</li> <li>- средства товарной информации, их назначение.</li> </ul>	<p>4. Классификация дефектов.</p> <p>5. Характеристика потребительских свойств: назначение и надежность.</p> <p>6. Товароведческая характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки.</p> <p>7. Товароведческая характеристика и экспертиза качества круп и макаронных изделий</p> <p>8. Товароведческая характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>9. Товароведческая характеристика и экспертиза качества мяса и мясопродуктов.</p> <p>10. Товароведческая характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>11. Товароведческая характеристика и экспертиза качества пищевых жиров.</p> <p>12. Товароведческая характеристика и экспертиза качества молока и молочных продуктов</p> <p>13. Товароведческая характеристика и экспертиза качества вкусовых товаров</p> <p>14. Товароведческая характеристика и экспертиза качества яиц и яйцепродуктов</p> <p>15. Товароведческая характеристика и экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей.</p> <p>16. Товароведческая характеристика и экспертиза качества кондитерских товаров.</p> <p>17. Товароведческая характеристика и экспертиза качества крахмала, крахмалопродуктов, сахара и меда.</p>	
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать со стандартами, ТУ, СанПиН,</li> <li>- отбирать образцы товаров от партии, предназначенной для исследования;</li> <li>- анализировать состояние рынка товаров по отдельным группам;</li> <li>- создавать условия для сохранения качества товара при хранении;</li> <li>- проводить</li> </ul>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1. Произвести расчет естественной убыли и актируемых потерь для своего продукта.</p> <p>2. Определите с помощью лабораторных методов и органолептической экспертизы качество следующих товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- клубнеплодов;</li> <li>- макаронных изделий;</li> <li>- крупяных изделий;</li> <li>- муки;</li> <li>- хлеба;</li> <li>- сахара;</li> <li>- чая;</li> <li>- яиц;</li> <li>- молока питьевого;</li> <li>- глазированных сырков;</li> <li>- сыра «Голландского»;</li> <li>- мясных консервов;</li> <li>- соленой рыбы;</li> <li>- поваренной соли.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	экспертизу товаров при его приемке; - расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.	3. Оцените соответствие качества требованиям стандартов и определите товарный сорт различных групп однородных товаров растительного и животного происхождения.	
Владеть	- средствами и методами проведения экспертизы товаров - навыками диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению.	<p><b>Практические задания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оцените соответствие качества требованиям стандартов и определите товарный сорт различных групп однородных товаров растительного и животного происхождения:</li> <li>- В магазин поступила партия фасованной по 1 кг перловой крупы в количестве 70 ящиков (в ящике - 20 пакетов). Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите номер и дайте заключение о качестве, если в результате анализа навески массой 25 г установлено, что в ней содержится: 0,06 г сорной примеси; 0,06 г мучели; проход через сито 2,5 мм составляет 92%; форма ядра шарообразная.</li> <li>- В магазин поступила партия груш Бессемянка в количестве 2,25 т в ящиках по 15 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — 40—50 мм, 50 плодов с поломанной плодоножкой или без нее, нажимы площадью 2,5— 3 см<sup>2</sup>; повреждена кожица площадью 2—2,2 см<sup>2</sup>; поврежденных плодояжкой — 0,18 кг.</li> <li>- В магазин поступила партия пива Бархатное особое непастеризованное (содержание спирта — 2,5% об., экстрактивность начального суслу — 12%) в количестве 210 ящиков по 20 бутылок в каждом. При оценке качества обнаружено: вкус солодовый; высота пены — 34 мм; пеностойкость — 3 мин; жидкость прозрачная с легким дрожжевым осадком. Рассчитайте объемы выборок для определения данных показателей качества. Дайте заключение о качестве. Можно ли предъявить претензии поставщику, если оценка качества проводилась через десять суток после розлива?</li> <li>- В магазин поступила партия майонеза Молочный в количестве 300 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Майонез расфасован в банки по 300 г. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородная консистенция с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира — 70%; при определении стойкости эмульсии объем неразрушенной эмульсии составил 9,9 см<sup>3</sup>. Рассчитайте размер выборки, массу объединенной пробы и пробы для анализа. Дайте заключение о качестве. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: две банки имеют массу по 306 г; одна — 294; остальные — по 300 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?</li> <li>- В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,5% в пакетах. При лабораторной оценке качества установлено, что молоко имеет температуру +16°С и плотность 1027,5 кг/м<sup>3</sup> при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1N раствора NaOH. Соответствует ли молоко</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>требованиям? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании? Какую ошибку допустил товаровед?</p> <p>- В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные в количестве 160 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с единичными точками; воздушная камера неподвижная, высотой 5 мм; 200 штук яиц с микротрещинами; 100 штук — массой по 45—50 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г. Определите вид и категорию яиц. Возможна ли приемка таких яиц при поставке из другого региона? Ответ аргументируйте.</p> <p>- В магазин поступила партия потрошенных тушек цыплят-бройлеров I категории в количестве 3,6 т в ящиках по 8 кг в каждом. При приемке в выборке было обнаружено, что две тушки имеют массу 500 и 550 г соответственно, остальные имеют массу 600—650 г. При оценке качества установлено, что мышцы у тушек цыплят хорошо развиты, есть незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота, киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый, на спине имеются единичные царапины. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?</p> <p>- В магазин поступила партия живой щуки в количестве 200 кг. При приемке в выборке (в количестве 25 рыб) оказалось, что средняя длина рыб равна 40 см; одна рыба имела длину 28 см; рыба снулая; поверхность чистая, с тонким слоем слизи; запах, свойственный свежей рыбе. Дайте заключение о качестве и определите группу щуки по размеру. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?</p>	
Знать	<p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</p> <p>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции</p>	<p><i>Примеры тестов</i></p> <p>1. Назовите стандартную влажность муки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 40%;</li> <li>2) 28%;</li> <li>3) 14,5%.</li> </ol> <p>2. Важнейшей составной частью муки являются белки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) миозин и миоглобин;</li> <li>2) авидин и овомукоид;</li> <li>3) глиадин и глютенин.</li> </ol> <p>3. Крахмала в муке содержится до:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 14,5%;</li> <li>2) 28-36%;</li> <li>3) 70%.</li> </ol> <p>4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) упругопластично-вязкой системе;</li> <li>2) пластично-вязкой системе;</li> <li>3) слабоструктурированной системе.</li> </ol> <p>5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:</p>	Технология мучных кондитерских изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>питания;</p> <p>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p>1) липкость;</p> <p>2) эластичность;</p> <p>3) упругость.</p> <p>6. Для механического способа разрыхления используют:</p> <p>1) соду и углекислый аммоний;</p> <p>2) взбивание;</p> <p>3) прессованные и сухие дрожжи.</p> <p>7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?</p> <p>1) мед, патока, сахар;</p> <p>2) сахарный сироп, молоко;</p> <p>3) сливочное масло и яйцапродукты.</p> <p>8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?</p> <p>1) в 2 раза;</p> <p>2) в 4-5 раз;</p> <p>3) в 7 раз.</p>	
Уметь	<p>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</p> <p>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</p>	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <p>1. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?</p> <p>2. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?</p> <p>3. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:</p> <p>1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</p> <p>2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</p> <p>3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.</p> <p>4. Как влияет сахар на набухание белков муки?</p> <p>1) снижает набухание белков;</p> <p>2) увеличивает набухание белков;</p> <p>3) не влияет.</p> <p>5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:</p> <p>1) сократиться;</p> <p>2) увеличиться;</p> <p>3) не имеет значения.</p> <p>6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:</p> <p>1) яичные белки;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</p> <p>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</p> <p>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</p> <p>- корректно выражать и</p>	<p>2) сметана; 3) сливочное масло.</p> <p>7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до: 1) 100 °С; 2) 75 °С; 3) 45 °С.</p> <p>8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»? 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра; 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло; 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.</p> <p>9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это: 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания; 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром; 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</p> <p>10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate: 1) 1000 слоев; 2) 256 слоев; 3) 50 слоев.</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	аргументированно обосновывать положения предметной области знания.		
Владеть	<p>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</p>	<p><b>Практические задания для выполнения курсовой работы</b>  Задание:  Введение  1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР  1 Анализ рынка мучных кондитерских изделий ....., вырабатываемых предприятиями общественного питания г. Магнитогорска  2 Химический состав и пищевая ценность .....</p> <p>3 Товароведная характеристика основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления .....</p> <p>3.1 Нетрадиционные источники сырья, используемые для приготовления .....</p> <p>4 Классификация и характеристика ассортимента изделий из ..... теста</p> <p>4.1. Новое в ассортименте .....</p> <p>5 Основные этапы технологического процесса приготовления .....</p> <p>6 сновы образования и выпечки теста</p> <p>1. 7 Требования, предъявляемые к качеству .....</p> <p>8 Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения</p> <p>2 РАЗРАБОТКА ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ</p> <p>2.1 Расчет рабочих рецептов</p> <p>Заключение</p> <p><b>Примерный перечень тем курсовых работ:</b></p> <p>2. Технологический процесс производства печенья (сахарного, сдобного, затяжного), их значение в питании человека</p> <p>3. Технологический процесс производства заварных пряников, их значение в питании человека.</p> <p>4. Технологический процесс производства сырцовых пряников, их значение в питании человека.</p> <p>5. Приготовление кондитерских изделий, их значение в питании человека.</p> <p>6. Приготовление изделий из дрожжевого и сдобного теста, их значение в питании человека.</p> <p>7. Приготовление изделий из бисквитного теста, их значение в питании человека.</p> <p>8. Приготовление изделий из песочного теста, их значение в питании человека.</p> <p>9. Технологические особенности производства профитролей.</p> <p>10. Технологические особенности производства бисквитных тортов;</p> <p>11. Технологические особенности производства песочных тортов.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		12. Приготовление изделий из слоеного теста.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы текущего опроса</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Особенности национальных кухонь, их классификация</li> <li>2 Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов</li> <li>3 Факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни</li> <li>4 Определите структуру развития национальных кухонь и кулинарных традиций в России.</li> <li>5 Определите значения питание в жизни общества.</li> <li>6 Перечислите особенности традиций питания, стереотипы поведения иностранцев.</li> <li>7 Перечислите общие тенденции развития национальных кухонь в России.</li> <li>8 Перечислите факторы, влияющие на технологию кулинарной продукции на современном этапе.</li> </ol>	Блюда народов России
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого.</li> <li>2.Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2 .</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	<p>3. Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4. При приготовлении блюд национальной кухни возникла необходимость определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления следующих блюд: «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций, «Пудинг сухарный» (рец.917) – 20 порций, «Блины со сметаной» (рец.1042) – 55 порций. Ответ оформите в виде таблицы.</p>	
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на кашу «Гурьевскую», «Грудинка баранья, жаренная во фритюре», «Запеканка со свежими плодами», «Пудинг сухарный», «Блины со сметаной».</p>	
Знать	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических	<p>Вопросы текущего контроля</p> <p>1 Этапы формирования молдавской кухни. Ассортимент, технология приготовления молдавских блюд из домашней птицы. Составить технологические схемы блюд.</p> <p>2 Этапы формирования украинской кухни. Ассортимент, технология приготовления украинских сладких мучных изделий (лакомств).</p> <p>3 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления мордовских мясных блюд.</p> <p>4 Формирование кухонь народов Закавказья. Ассортимент, технология приготовления армянских рыбных блюд.</p> <p>5 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления чувашских национальных супов.</p> <p>6 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления</p> <p>7 Этапы формирования молдавской кухни. Ассортимент, технология приготовления молдавских овощных блюд.</p> <p>8 Характеристика кухонь народов Поволжья. Ассортимент, технология приготовления татарских сладостей.</p> <p>9 Формирование кухонь народов Закавказья. Ассортимент, технология приготовления грузинских блюд из птицы.</p>	Национальные кухни народов России

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>процессов производства блюд национальной кухни;</p> <p>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>		
Уметь	<p>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.</p>	<p>Решить производственные задачи:</p> <p>1 сколько порций блюда украинской кухни «Яблоки по-киевски» можно приготовить из 49 кг яблок в апреле.</p> <p>2 Определить выход картофеля отварного взятого массой брутто 43кг в сентябре для приготовления Драников выходом 50г</p> <p>3 Рассчитайте необходимое количество продуктов, воды и соли для приготовления 30 порций плова узбекского. Котел какого объема нужно взять для этого.</p> <p>4 Определить количество воды и крупы для приготовления каши «Гурьевской» на 100 порций</p>	
Владеть	<p>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни</p>	<p>Разработать технико-технологические карты на:</p> <p>1 Драники из вареной картошки</p> <p>2 Мочанка по-белорусски с блинами</p> <p>3 Кулеш партизанский</p> <p>4 Холодник по-белорусски</p> <p>5 Борщ по-белорусски</p> <p>6 Постный капустный пирог</p> <p>7 Зеленый борщ со щавелем и яйцом</p>	
Знать	<p>- ассортимент, товароведную характеристику и</p>	<p><b>Вопросы к зачету:</b></p> <p>1. История формирования национальных кухонь. Факторы, влияющие на отличительные кулинарные особенности кухонь разных стран.</p>	Кухни народов мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>к требованиям к качеству различных видов сырья;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</p> <p>- средства и методы повышения безопасности, экологичности устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</p>	<p>2. Особенности формирования славянских кухонь. Украинская кухня, ее особенность.</p> <p>3. Характеристика белорусской, польской и молдавской кухни.</p> <p>4. Особенности кухни прибалтийских стран.</p> <p>5. Характеристика грузинской, армянской кухни.</p> <p>6. Характеристика кухонь Средней Азии.</p> <p>7. Особенности кухонь балканского полуострова.</p> <p>8. Характеристика греческой и турецкой кухни.</p> <p>9. Характеристика чешской кухни.</p> <p>10. Характеристика немецкой и австрийской кухни.</p> <p>11. Особенности кухни скандинавских стран (Швеция, Финляндия, Норвегия и Дания).</p> <p>12. Особенности швейцарской, голландской и бельгийской кухонь.</p> <p>13. Английская кухня.</p> <p>14. Итальянская кухня.</p> <p>15. Французская кухня.</p> <p>16. Китайская и корейская кухня.</p> <p>17. Японская кухня.</p> <p>18. Еврейская кухня.</p> <p>19. Египетская и арабская кухни.</p> <p>20. Индийская, мексиканская и бразильская кухни.</p> <p>21. Американская кухня.</p> <p>22. Способы тепловой обработки, используемые при приготовлении первых блюд первых блюд узбекской кухни.</p> <p>23. Продукты, используемые в итальянской кухне.</p> <p>24. Особенности приготовления вторых блюд узбекской кухни.</p> <p>25. Продукты, используемые в кубинской кухне.</p> <p>26. Характерные блюда итальянской кухни.</p> <p>27. Ассортимент вторых блюд белорусской кухни.</p> <p>28. Особенности приготовления вторых блюд болгарской кухни.</p> <p>29. Характерные блюда американской кухни.</p> <p>30. Режим питания в Англии.</p> <p>31. Способы тепловой обработки продуктов в китайской кухне.</p> <p>32. Особенности нарезки продуктов в китайской кухне.</p> <p>33. Разновидности и технология приготовления «Фондю».</p> <p>34. Особенности подачи блюд в Китае.</p> <p>35. Способы приготовления риса в китайской кухне.</p> <p>36. Ассортимент холодных закусок болгарской кухни.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		37. Суши, роллы, сашими. 38. Фьюжен, как направление в кулинарии. 39. Знаменитые и легендарные национальные блюда. 40. Мясные блюда грузинской кухни. 41. Соусы во Французской кухне. 42. Рыбные блюда прибалтийской кухни. 43. Национальные праздничные блюда. 44. Особенности различных супов, характерных для различных национальных кухонь. 45. Технология приготовления овощных блюд в болгарской и молдавской кухнях. 46. Технология приготовления блюда «Йоркширский пудинг». 47. Технология приготовления соуса «Сациви». 48. Технология приготовления блюда «Шавля». 49. Технология приготовления самсы. 50. Технология приготовления блюда «Лобио». 51. Технология приготовления блюда «Бозбаш». 52. Технология приготовления блюда люля-кебаб. 53. Технология приготовления блюда банницы. 54. Характерные блюда итальянской кухни». 55. Технология приготовления мамалыги. 56. Технология приготовления соуса ткемали. 57. Технология приготовления каши «Поридж». 58. Технология приготовления блюда «Суп луковый по-французски».	
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	Практическое задание Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить ответы на следующие вопросы: 1. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии. 2. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания. 3. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда. 4. Современные тенденции в питании японцев. 5. Основные признаки индийской культуры питания. 6. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов 7. Вьетнамская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда 8. Особенности традиций австралийской кухни. 9. Особенности культуры питания народов Новой Зеландии	
Владеть	- навыками разработки	<b>Примеры задач</b> 1. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алене Д. при приготовлении первого блюда «Суп	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни</p>	<p>с авокадо».</p> <p>2. Света Д. повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР» было дано задание, приготовить первое блюдо «Суп с авокадо».</p> <p>Света Д. очистила лук, нарезала и обжарила в сливочном масле с эстрагоном.</p> <p>Добавила муку и карри, влила бульон, довела до кипения и варила 10 минут на слабом огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая. Затем взяла чеснок очистила и выдавила ручным прессом.</p> <p>В бульон добавила чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и душистый перец. Авокадо нарезала пополам и удалила косточку.</p> <p>Из мякоти сделала пюре.</p> <p>Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.</p> <p>Света Д. приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала оставшимися листочками эстрагона.</p> <p>При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф – повар также заметил, что суп с авокадо имеет привкус сырой муки</p> <p>1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>горячем цехе</b></li> <li>холодном цехе</li> <li>овощном цехе</li> </ol> <p>2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>растительном</li> <li><b>сливочной масле</b></li> <li>оливковом масле</li> </ol> <p>3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>карри</b></li> <li>тмин</li> <li>базилик</li> </ol> <p>4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 час</li> <li>30 минут</li> <li><b>10 минут</b></li> </ol> <p>5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>сильном огне</li> <li><b>слабом огне</b></li> <li>медленном огне</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо нарезают пополам и:</p> <p>а) <b>делают пюре</b>  б) нарезают соломкой  в) нарезают на дольки</p> <p>7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют:</p> <p>а) <b>в бульон</b>  б) в воду  в) оставляют как есть</p> <p>8. Оцените выполнения действий Светы Д. с подготовкой муки:</p> <p>а) соответствуют  б) <b>не соответствуют</b></p> <p>9. Бракеражная комиссия, согласно критериям может оценивать блюда на:</p> <p>а) отлично  б) хорошо  в) удовлетворительно  г) не удовлетворительно</p> <p>10 Определите что это? ...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. 11Одна из разновидностей - пиццокери.</p> <p>1 - Пенне  2 - Тальятелле  3 - Лингуине  4 – Фарфалле</p> <p>12 Как переводится название пасты «фарфалле»?</p> <p>1 - перышки 2 - <b>Бабочки</b> 3 – ракушки 4- близнецы</p> <p>13 Какие водоросли используют для приготовления риса?</p> <p>1 - Нори  2 - Вакаме  3 - Конбу  4 - Хияше вакаме</p>	
Знать	- факторы, влияющие на качество	<p>Вопросы текущего контроля</p> <p>1 Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.  2 Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.</p>	Кулинарные путешествия по странам мира



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни;</p> <p>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни;</p> <p>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p>3 Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.</p> <p>4 Пища, питание, кулинария, кухня народов мира - компоненты материальной культуры.</p> <p>5 Этикет, прием, вкус, эстетика и их роль в развитии туризма.</p> <p>6 История и этапы развития традиций питания.</p> <p>8 Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.</p> <p>9 Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI - XIX вв.).</p> <p>10 Христианство, его сущность, догматы и основные направления.</p> <p>11 Православие: сущность, догматы и питание.</p> <p>12 Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.</p> <p>13 Иудаизм: сущность, догматы.</p> <p>14 Основные принципы питания иудеев.</p> <p>15 Обрядовое питание в иудаизме.</p> <p>16 Исламизм: сущность, догматы и питание.</p> <p>17 Обрядовое питание в исламизме.</p> <p>18 Этика питания мусульман.</p> <p>19 Буддизм и синтоизм: сущность религий и питания.</p> <p>20 Индуизм и питание.</p> <p>21 Основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.</p> <p>22 Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.</p> <p>23 Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.</p> <p>24 Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.</p> <p>25 История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.</p> <p>26 Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.</p> <p>27 Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенов.</p> <p>28 Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.</p> <p>29 Факторы формирования французской традиции питания.</p> <p>30 Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.</p> <p>31 Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.</p> <p>32 Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>33 История формирования традиций питания Италии.</p> <p>34 Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.</p> <p>35 Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.</p> <p>36 Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.</p> <p>37 Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.</p> <p>38 Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.</p> <p>39 Климато-географические условия - фактор набора пищевого сырья и особенности питания жителей стран африканского материка.</p> <p>40 Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.</p> <p>41 Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.</p> <p>42 Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании питания народов мира.</p> <p>43 Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.</p> <p>44 Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.</p> <p>45 Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.</p> <p>46 Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.</p> <p>47 Современные тенденции в питании японцев.</p> <p>48 Основные признаки индийской культуры питания.</p>	
Уметь	- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни.	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить ответы на следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Национальные особенности кухни народов Антильских островов.</li> <li>2. Отличительные особенности кухни народов Ирака и Ирана.</li> <li>3. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.</li> <li>4. Современные тенденции в питании мексиканцев</li> <li>5. Основные признаки монгольской кухни.</li> <li>6. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания румын</li> <li>7. Китайская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда</li> <li>8. Особенности традиций австралийской кухни.</li> <li>9. Особенности культуры питания народов Бразилии.</li> </ol>	
Владеть	- навыками разработки технико-	<p><b>Примеры задач</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной для туристов из Средней Азии, гарнир – картофель фри, соус паровой, баранина поступила второй категории. Сезон – декабрь.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни	2 Рассчитать количество фасоли для приготовления блюда «Белая фасоль по-флорентийски» выходом 150 г 3 Рассчитать количество продуктов для приготовления 25 порций массой 250 г «Суп из кур и лука-поррея», произвести замену курицы на цыпленка - бройлера	
Знать	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Вопросы для тестирования 1. При приготовлении отвара шиповника следует: 1) после закипания прекратить дальнейшую термическую обработку 2) после закипания выдержать на маленьком огне 10 минут 3) после закипания выдержать на маленьком огне 30 минут 4) не доводить до кипения 2 Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляет: 1) диетврач; 2) шеф-повар; 3) диетсестра; 4) главный врач; 5) нач. мед. 3 К наиболее важным мерам профилактики пищевых токсикоинфекций на пищеблоке относятся: 1) предупреждение заражения пищи патогенными бактериями; 2) предупреждение размножения бактерий в пище; 3) соблюдение личной гигиены работниками пищеблока; 4) уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки; 5) соблюдение сроков хранения продуктов. 4 Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая: 1) истощение; 2) повышение уровня мочевины в крови; 3) усиление процесса гниения белков в кишечнике; 4) положительный азотистый баланс. 5 К принципам рационального питания относятся: 1) соответствие энергетической ценности рациона суточным энергозатратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма; 2) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона; 3) соблюдение режима питания;	Технология специальных видов питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4) разнообразие пищевых продуктов в рационе;            5) разнообразие блюд в рационе.            6 К факторам, разрушающим витамин С в продуктах при хранении и кулинарной обработке, относятся:            1) варка с открытой крышкой;            2) закладка овощей в холодную воду;            3) присутствие катализаторов (солей тяжелых металлов, железа, меди и т.п.);            4) наличие аскорбиназы в самом продукте;            5) щелочная и нейтральная среда</p>	
Уметь	<p>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;            - правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;            - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической</p>	<p>Задача            При гигиенической оценке условий труда работающих, занятых в производстве фторсодержащих минеральных продуктов? было установлено:            – условия труда по химическому фактору относятся к 3-му классу 2-й степени (3.2); в воздухе рабочей зоны присутствуют химические вещества 3-го и 4-го классов опасности. Известно, что в ходе технологического процесса используется нерегламентированное химическое вещество 4-го класса опасности. Химический фактор воздействует на работающих 100 % рабочей смены;            – параметры микроклимата позволяют отнести условия труда на данном производстве к 3-му классу 2-й степени (3.2). Из других физических факторов присутствует шум, параметры которого соответствуют 3-му классу 2-й степени (3.2). Тяжесть и напряженность труда соответствуют 3-му классу 1-й степени (3.1) и 3-му классу 2-й степени (3.2) соответственно. Воздействие физических факторов составляет 40 % длительности рабочей смены;            – среднегодовое число случаев нетрудоспособности (на 100 работающих) составило <math>86,7 \pm 0,63</math>;            – среднегодовое число дней нетрудоспособности (на 100 работающих) составило <math>985,3 \pm 5,83</math>.</p> <p>1. Произведите интегральную балльную оценку по результатам комплексного гигиенического исследования для предоставления бесплатного ЛПП и составьте соответствующее заключение.            2. При необходимости назначьте адекватный рацион ЛПП.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</p> <p>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</p> <p>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p>		
Владеть	<p>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- навыками разработки технико-технологических карт,</p>	<p>Задача 1</p> <p>На фабрике по производству антибиотиков в качестве продуцента ксиланазы используется плесневый гриб <i>Penicillium canescins</i>, присутствие которого в воздухе может вызвать у работающих аллергические заболевания. Каким рационом ЛПП должен быть обеспечен работник данного производства? Какие компоненты пищи обладают десенсибилизирующими свойствами?</p> <p>Задача 2</p> <p>В цехе по производству анилиновых красителей фирмы «Акин» используются в качестве сырья и образуются в виде полупродуктов синтеза такие химические соединения, как фталевый ангидрид, фенол, хлорфенолы,</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции	<p>аминофенолы. Аппаратчики производства получают лечебно-профилактическое питание в виде 0,5 л молока ежедневно.</p> <p>Риск нарушения функциональных возможностей каких органов возможен при контакте с данными соединениями? Правильно ли в данном случае выбрана форма ЛПП? Если нет, то почему и каким рационом ЛПП следует обеспечить рабочих цеха? Каковы характерные особенности этого рациона (необходимые продукты, механизм их лечебно-профилактического действия)?</p> <p>Задача 3 Возраст ребенка 8 месяцев. Масса тела при рождении 3 300. Рассчитать рацион питания ребенка. Составить меню на один день.</p>	
Знать	<p>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов лечебно-профилактического назначения;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции лечебно-профилактического назначения;</p>	<p>Вопросы к экзамену</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Продукты питания функционального назначения. Влияние на органы и системы организма человека.</li> <li>2 Эндемические заболевания. Определения понятия. Эндемический зоб, распространенность, причины возникновения.</li> <li>3 Эндемические заболевания. Определения понятия. Критерии эндемичности местности по заболеваниям щитовидной железы.</li> <li>4 Основы профилактики эндемического зоба. Характеристика продуктов, рекомендуемых в питание при эндемическом зобе и его профилактике.</li> <li>5 Особенности питания жителей Уральского региона.</li> <li>6 Особенности питания жителей крупных промышленных центров.</li> <li>7 Гигиенические основы организации лечебного и лечебно-профилактического питания в детских коллективах.</li> <li>8 Гигиенические основы организации лечебного и лечебно-профилактического питания в санаториях и домах отдыха.</li> <li>9 Гигиенические основы организации лечебного и лечебно-профилактического питания на производственных предприятиях.</li> <li>10 Государственные программы в рамках разработки профилактического направления в диетологии.</li> <li>11 Профилактическое питание и гемокод человека.</li> <li>12 Влияние пробиотиков и пребиотиков на функции органов и систем организма.</li> <li>13 Использование полезных микроорганизмов для оптимизации функции пищеварительного тракта.</li> <li>14 Пробиотическое значение микроорганизмов кисломолочных продуктов.</li> <li>15 Этапы развития концепции пробиотиков.</li> <li>16 Взаимосвязь между недостатком определенных пищевых компонентов и развитием некоторых заболеваний</li> <li>17 Основные категории продуктов функционального назначения.</li> <li>18 Основные эффекты воздействия продуктов функционального питания на организм человека.</li> </ol>	Технология лечебно-профилактического и диетического питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>19 Классификация пробиотиков и продуктов функционального назначения.</p> <p>20 Роль микрофлоры кисломолочных продуктов в нормализации функции желудочно-кишечного тракта.</p> <p>21 Молоко и кисломолочные как профилактические продукты питания. Значение обогащения молока и кисломолочных продуктов пробиотической флорой.</p> <p>22 История развития направления о функциональном питании.</p> <p>23 Хлеб и хлебобулочные изделия как профилактические продукты питания.</p> <p>24 Методы и способы витаминизации пищевого сырья.</p> <p>25 Методы и способы витаминизации молочных и кисломолочных продуктов.</p> <p>26 Методы и способы витаминизации хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>27 Методы и способы витаминизации готовых блюд. Методы и способы обогащения продуктов питания микроэлементами.</p> <p>28 Характеристика витаминно-минеральных комплексов, используемых в пищевой промышленности.</p> <p>29 Экологические особенности крупных промышленных центров, их влияние на рацион питания. Профилактические продукты питания для жителей промышленных центров.</p> <p>30 Методы профилактики недостатка йода. Необходимые условия для йодирования продуктов питания.</p> <p>31 Исторические аспекты появления нового направления профилактической диетологии – питание по группам крови.</p> <p>32 Характеристика групповой профилактики дефицита йода.</p> <p>33 Характеристика коллективной профилактики дефицита йода.</p> <p>34 Характеристика индивидуальной профилактики дефицита йода.</p> <p>35 Главное условие построения диетического питания. Что такое механическое, термическое, химическое щажение пищи?</p> <p>36 Влияние продуктов функционального питания на рост, развитие и дифференцировку органов и тканей.</p> <p>37 Влияние продуктов функционального питания на состояние сердечно-сосудистой системы.</p> <p>38 Влияние продуктов функционального питания на состояние иммунной системы.</p> <p>39 Влияние продуктов функционального питания на состояние психического здоровья.</p> <p>40 Влияние продуктов функционального питания на защиту от соединений, обладающих оксидантной активностью.</p>	
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов производства продуктов лечебно-	<p>Практические задания</p> <p>Изучить профилактические свойства и технологический процесс приготовления хлеба. Знать лечебно-профилактические сорта хлеба. Дать характеристику витаминно-минеральным комплексам, используемых для обогащения хлеба.</p> <p>Объекты исследования:</p> <p>Лечебно-профилактические сорта хлеба: хлеб «Фитнес», хлеб «Здравный», хлеб «Заварной», хлеб «Зерновой»,</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>профилактического назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее ее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического назначения;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом продуктов лечебно-профилактического назначения</li> </ul>	<p>хлеб «Елена», батон «Солодовый» (объекты можно выбрать самостоятельно)</p> <p>Сравнить исследуемые образцы по следующим показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– внешняя привлекательность;</li> <li>– упаковка;</li> <li>– доступность;</li> <li>– органолептические свойства;</li> <li>– состав минералов и витаминов.</li> </ul> <p>Сделать заключение и дать рекомендации по применению. Сдать коллоквиум по теме и ответить на контрольные вопросы</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- навыками разработки</li> </ul>	<p><b>Практические задания из профессиональной области</b></p> <p>1 Разработать техническую документацию (ТТК) на объекты исследования: хлеб «Фитнес», хлеб «Здравный», хлеб «Заварной», хлеб «Зерновой», хлеб «Елена», батон «Солодовый» (объекты можно выбрать самостоятельно)</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	технико-технологических карт на продукцию лечебно-профилактического назначения, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции		
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.</p> <p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p>	
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p>	
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в</p>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлеборезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
<b>ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	<p>- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств;</p> <p>- основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов;</p> <p>- методы расчетов процессов и аппаратов</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процессы типовые и специфические. Классификация изучаемых процессов и аппаратов.</li> <li>2. Движущая сила и скорость процессов Балансы массы и энергии.</li> <li>3. Аналитический, экспериментальный и синтетический методы изучения процессов.</li> <li>4. Теория подобия и теория размерностей, их применение для выражения кинетических закономерностей.</li> <li>5. Методы и задачи инженерного расчета процессов и аппаратов.</li> <li>6. Процессы типовые и специфические. Классификация изучаемых процессов и аппаратов.</li> <li>7. Процессы измельчения твердых тел. Способы измельчения. Классификация способов измельчения твердых тел. Степень измельчения.</li> <li>8. Основы теории деформации и разрушения тел. Затраты энергии на измельчение. Устройство и принцип действия аппаратов даю измельчения раскалыванием, истиранием, ударом, резанием.</li> <li>9. Процессы обработки материалов давлением. Процессы формования, экструзии, брикетирования. Устройство и принцип действия прессов и экструдеров.</li> <li>10. Процессы сортирования. Классификационные признаки сортирования тел и зернистых масс. Характеристика способов сортирования. Устройство и принцип действия основных типов аппаратов для сортирования.</li> <li>11. Гидростатика. Основное уравнение гидростатики. Практическое использование основного уравнения гидростатики.</li> <li>12. Гидродинамика. Уравнение Бернулли для потока реальной жидкости.</li> <li>13. Режимы движения жидкости. Потери напора на местных сопротивлениях. Критериальные уравнения движения вязкой жидкости.</li> <li>14. Насосы. Классификация насосов. Основные параметры насосов.</li> <li>15. Процессы осаждения. Образование и разделение фаз дисперсных систем. Относительная скорость движения твердых, жидких или газообразных частиц в вязких средах под действием массовых сил.</li> </ol>	Процессы и аппараты пищевых производств

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>16. Процессы фильтрования. Классификация способов и режимов фильтрования, устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. Основы теории фильтрования.</p> <p>17. Процессы перемешивания жидких, пластических, зернистых масс и порошкообразных материалов. Механическое и пневматическое перемешивание. Способы перемешивания. Затраты энергии. Устройство мешалок и смесителей.</p> <p>18. Общие положения теории и расчета теплообменных процессов и аппаратов. Классификация теплообменных процессов и аппаратов. Типы применяемых тепло- и хладоносителей.</p> <p>19. Процессы нагревания и охлаждения. Теплообменники. Типы теплообменников. Основные положения расчета теплообменников.</p> <p>20. Процессы выпаривания. Выпарные аппараты. Основные положения расчета выпарных аппаратов и многокорпусных выпарных установок.</p> <p>21. Основы массопередачи. Материальные балансы массообменных процессов. Основное уравнение массопередачи.</p> <p>22. Молекулярная диффузия. Закон Фика. Конвективный перенос. Закон массоотдачи.</p> <p>23. Критериальные уравнения подобия массообменных процессов. Связь между коэффициентом массопередачи и коэффициентом массоотдачи. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов.</p> <p>24. Процессы экстракции и распределение компонентов в твердых материалах. Физико-химические основы, статика, кинетика, материальный баланс.</p> <p>25. Свойства влажного воздуха. Диаграмма Рамзина. Способы удаления влаги из материала.</p> <p>26. Формы связи влаги с материалом. Статика и кинетика сушки.</p> <p>27. Конвективная сушка. Расчет процессов конвективной сушки. Основные типы сушилок. Сублимация.</p> <p>28. Сорбционные процессы. Процессы абсорбции: физические основы, материальный баланс. Типы абсорберов.</p> <p>29. Процессы адсорбции. Физико-химические основы процесса. Типы адсорбентов. Устройство адсорберов.</p> <p>30. Процессы кристаллизации. Кинетика и условия кристаллизации. методы кристаллизации. Материальный и тепловой балансы кристаллизации. Устройство кристаллизаторов.</p> <p>31. Обратный осмос и ультрафильтрация. Теоретические основы. Устройство мембранных аппаратов.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов;</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов;</li> <li>- оценивать практическую</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить режим движения жидкости в межтрубном пространстве теплообменника типа «труба в трубе», если внутренняя труба теплообменника имеет размеры 25x2 мм, наружная 51x2,5 мм, массовый расход воды <math>G = 4000</math> кг/ч, <math>\rho = 1000</math> кг/м<sup>3</sup>, <math>\mu = 1 \cdot 10^{-3}</math> Па·с.</li> <li>2. Насос перекачивает жидкость плотностью 960 кг/м<sup>3</sup> из резервуара с атмосферным давлением в аппарат, давление в котором составляет 3,7 МПа. Высота подъема 16 м. Общее сопротивление всасывающей и нагнетающей линий 65,6 м. Определить полный напор, развиваемый насосом.</li> <li>3. По горизонтальному трубопроводу длиной 150 м необходимо подавать 10 м<sup>3</sup>/ч жидкости. Допускаемая потеря напора 10 м. Определить требуемый диаметр трубопровода, принимая коэффициент трения <math>\lambda = 0,03</math>.</li> <li>4. Определить режим течения воды в кольцевом пространстве теплообменника типа «труба в трубе». Наружная</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>значимость полученных результатов;</p> <p>- прогнозировать возможность протекания процессов различных аппаратах</p>	<p>труба 96x3,5 мм, внутренняя труба 57x3 мм, расход воды 3,6 м<sup>3</sup>/ч, температура воды 20°С.</p> <p>5. Определить сопротивление осадка и фильтрующей перегородки, если при прохождении через фильтр 2 м<sup>3</sup> фильтрата на фильтрующей перегородке отложилось 0,001 м<sup>3</sup> осадка. Константы фильтрования: <math>C = 1,40 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3/\text{м}^2</math> и <math>K = 5,56 \cdot 10^{-7} \text{ м}^2/\text{с}</math> при <math>\Delta P = 0,2 \text{ МПа}</math> (<math>\mu = 2 \cdot 10^{-3} \text{ Па} \cdot \text{с}</math>).</p> <p>6. Определить площадь поверхности фильтрования, если требуется отфильтровать 6 т виноматериалов за 3 часа. При лабораторном фильтровании таких же виноматериалов константы фильтрования, отнесенные к 1 м<sup>2</sup> площади фильтра, составили: <math>C = 1,40 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3/\text{м}^2</math>; <math>K = 20 \cdot 10^{-4} \text{ м}^2/\text{ч}</math>. Плотность виноматериалов <math>\rho = 1080 \text{ кг}/\text{м}^3</math>.</p> <p>7. Определить по диаграмме Рамзина энтальпию и влагосодержание воздуха при 70°С и относительной влажности 0,5.</p> <p>8. Воздух с температурой 21°С и относительной влажностью 0,7 нагревается в калорифере до 80°С. Найти энтальпию и влагосодержание воздуха на выходе из калорифера.</p> <p>9. Определить режим течения воды в кольцевом пространстве теплообменника типа «труба в трубе». Наружная труба 86x2,5 мм, внутренняя труба 55x2 мм, расход воды 3,8 м<sup>3</sup>/ч, температура воды 20°С.</p> <p>10. По горизонтальному трубопроводу длиной 150 м необходимо подавать 10 м<sup>3</sup>/ч жидкости. Допускаемая потеря напора 10 м. Определить требуемый диаметр трубопровода, принимая коэффициент трения <math>\lambda = 0,03</math>.</p> <p>11. Воздух с температурой 21°С и относительной влажностью 0,7 нагревается в калорифере до 80°С. Найти энтальпию и влагосодержание воздуха на выходе из калорифера.</p> <p>12. Определить по диаграмме Рамзина энтальпию и влагосодержание воздуха при 70°С и относительной влажности 0,5.</p>	
Владеть	<p>- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;</p> <p>- навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности;</p> <p>- способами подбора аппаратов для технологического</p>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <p>1. Подобрать насос (по напору и мощности) для перекачивания 40 м<sup>3</sup>/ч раствора хлорида натрия при температуре 20°С из открытой емкости в аппарат, работающий под избыточным давлением 0,1 МПа. Геометрическая высота подъема раствора 15 м. Длина трубопровода на линии нагнетания 40 м, на линии всасывания 17 м. На линии нагнетания имеются два отвода под углом 110°, шесть отводов под углом 90°, а также три нормальных вентиля. На всасывающем участке трубопровода установлено три прямоочных вентиля, четыре отвода под углом 90° (в обоих случаях отношение радиуса поворота к диаметру трубы равно 4). Проверить возможность установки насоса на высоте 4 м над уровнем раствора в емкости.</p> <p>2. Рассчитать требуемую поверхность барабанного вакуум-фильтра с наружной фильтрующей поверхностью на производительность по фильтрату 5 м<sup>3</sup>/ч. Подобрать стандартный фильтр и определить необходимое число фильтров.</p> <p>Исходные данные для расчета:</p> <p>1) перепад давления при фильтровании и промывке осадка <math>6,8 \cdot 10^4 \text{ Па}</math>;</p> <p>2) температура фильтрования 20°С;</p> <p>3) высота слоя осадка на фильтре 7 мм;</p>	

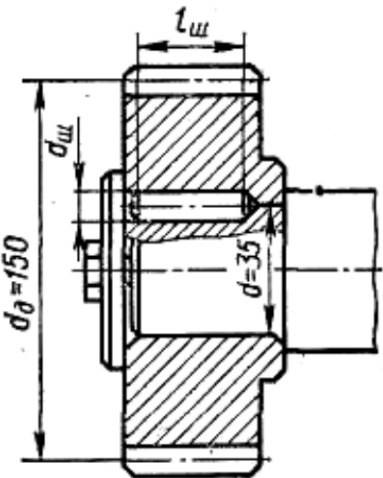
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	процесса;	<p>4) влажность осадка 39 % (масс.);            5) удельное массовое сопротивление осадка <math>2,72 \cdot 10^{10}</math> м/кг;            6) сопротивление фильтровальной перегородки <math>40,0 \cdot 10^9</math> м<sup>-1</sup>;            7) плотность твердой фазы 2460 кг/м<sup>3</sup>;            8) массовая концентрация твердой фазы в суспензии 16 % (масс.). Жидкая фаза суспензии – вода;            9) удельный расход воды при промывке (которая проводится при температуре 50°C) <math>1,0 \cdot 10^{-3}</math> м<sup>3</sup>/кг;            10) продолжительность окончательной сушки осадка не менее 20 с.            По справочным данным определить недостающие для расчета величины: вязкость воды при 20 °С и температуре промывки в Па·с.</p> <p>3. Рассчитать барабанную сушилку непрерывного действия. Данные для расчета: производительность сушилки по высушенному материалу 2150 кг/ч; начальная влажность материала 28 %; конечная влажность материала 7,0 %; температура влажного материала 10 °С ; плотность материала 980 кг/м<sup>3</sup>; удельная теплоемкость материала 1220 Дж/кг·К; средний диаметр частиц материала 1-15 мм; топливо – природный газ; температура газов на входе в барабан 375 °С; на выходе из барабана 105 °С; потери тепла в окружающую среду 4 %; параметры свежего воздуха: температура 12 °С, относительная влажность 72 %, давление в сушилке – атмосферное.            Состав природного газа (об.): 92,0 CH<sub>4</sub>; 0,5 C<sub>2</sub>H<sub>6</sub>; 4,0 H<sub>2</sub>; 2,0 N<sub>2</sub>; 1,5 CO.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние и основные проблемы технической базы;</li> <li>- устройство и принцип действия машин и аппаратов;</li> <li>- оптимальные технологические режимы работы оборудования;</li> <li>- основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие машины и механизма.</li> <li>2. Требования к материалам для изготовления оборудования для пищевой промышленности,</li> <li>3. Понятие передача. Виды передач.</li> <li>4. Соединение деталей. Виды соединений.</li> <li>5. Аппараты защиты.</li> <li>6. Редуктор.</li> <li>7. Классификация технологического оборудования.</li> <li>8. Классификация машин, структура рабочего цикла.</li> <li>9. Основные технологические показатели машины.</li> <li>10. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.</li> <li>11. Универсальные приводы</li> <li>12. Способы и режимы подготовки овощей к производству.</li> <li>13. Факторы, влияющие на эффективность мойки и очистки.</li> <li>14. Устройство и принцип действия оборудования для мойки овощей.</li> <li>15. Устройство и принцип действия оборудования для очистки овощей.</li> <li>16. Устройство и принцип действия оборудования для нарезки овощей.</li> <li>17. Устройство и принцип действия оборудования для протирки овощей.</li> </ol>	Оборудование предприятий общественного питания

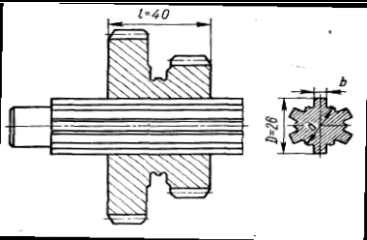
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		18. Устройство и принцип действия оборудования для получения картофельного пюре. 19. Устройство и принцип действия оборудование для измельчения мяса и рыбы. 20. Устройство и принцип действия оборудование для формования котлет. 21. Устройство и принцип действия оборудование для производства пельменей 22. Устройство и принцип действия машин для чистки рыбы	
Уметь	- проводить анализ работы технологического оборудования - совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции	<b>Практические задания</b> 1. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами? 2. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными. 3. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6, ПХ-0,6. 4. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе? 5. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода? 6. О чем свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе и что в этом случае необходимо сделать? 7. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?	
Владеть	- проводить анализ работы технологического оборудования -	<b>Пример практического задания</b>  <b>Тема: Изучение устройств и принципа действия посудомоечных машин, освоение правил техники безопасности»</b>  Задание.	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы						
	совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции	<p>1. Изучить техническую документацию посудомоечных машин.  2. Изучить устройство и принцип действия посудомоечных машин по схемам  3. Изучить подготовку посудомоечной машины к работе, правила безопасной эксплуатации по технической документации.</p> <p style="text-align: center;"><b>Техника работы.</b></p> <p>1 Произвести сборку посудомоечной машины по схеме.  2 Произвести эксплуатацию посудомоечной машины в соответствии с инструкцией.  3 Выключить посудомоечную машину.  4 Разобрать посудомоечную машину в соответствии с инструкцией.  5 Произвести санитарную обработку всех узлов посудомоечной машины в соответствии с инструкцией.  6 Сделать схему машины в тетрадь с описанием технических характеристик из паспорта (сделать таблицу)</p> <p>Таблица - Техническая характеристика посудомоечных машин</p> <table border="1" data-bbox="544 675 1823 774"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 675 1216 707">Тип оборудования</th> <th data-bbox="1216 675 1823 707">Техническая характеристика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 707 1216 738">Посудомоечная машина универсальная ММУ-500</td> <td data-bbox="1216 707 1823 738"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 738 1216 770">Посудомоечная машина универсальная МПУ-700</td> <td data-bbox="1216 738 1823 770"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Сделать выводы о принципах подбора оборудования для предприятий различной мощности</p> <p style="text-align: center;"><b>Темы практических занятий</b></p> <p>1. Определите порядок технологических операций замеса теста в тестомесильной машине.  2. Определите порядок работы на хлеборезательной машине.  3. Определите порядок работы на овощерезательных машинах.  4. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МКФ-2240.  5. Определите порядок работы с кофеваркой.  6. Определите порядок работы на тестораскаточной машине.  7. Процесс механизации и автоматизации процессов подготовки сырья к переработке</p>	Тип оборудования	Техническая характеристика	Посудомоечная машина универсальная ММУ-500		Посудомоечная машина универсальная МПУ-700		
Тип оборудования	Техническая характеристика								
Посудомоечная машина универсальная ММУ-500									
Посудомоечная машина универсальная МПУ-700									
Знать	- состояние и основные проблемы технической базы; - устройство и принцип действия	<p style="text-align: center;"><b>Теоретические вопросы для подготовки к зачету:</b></p> <p>23. Классификация технологического оборудования.  24. Понятие о технологической машине и ее устройстве.  25. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию.  26. Резьбовые соединения. Виды резьбы и их область применения  27. Клеевые и соединения. Область применения.  28. Механизмы для передачи вращения. Виды и область применения.  29. Механизмы для преобразования движений. Виды и область применения.</p>	Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>машин и аппаратов;</p> <p>- оптимальные технологические режимы работы оборудования;</p> <p>- основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании</p> <p>- методы основных расчетов технологического оборудования с использованием вычислительной техники</p>	<p>30. Сварочные соединения. Виды и область применения</p> <p>31. Устройство и принцип действия муфт для соединения валов.</p> <p>32. Устройство и принцип действия предохранительных устройств от случайного открытия частей машины и аппаратов.</p> <p>33. Способы защиты от тепловых перегрузок аппаратов.</p> <p>34. Требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>35. Классификация устройств от механических перегрузок привода.</p> <p>36. Устройство и принцип предохранительных и редуционных клапанов.</p> <p>37. Требования безопасности, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>38. Классификация защитных и предохранительных устройств в применяемых в пневматических и гидравлических приводах.</p> <p>39. Классификация защитных и предохранительных устройств в применяемых в тепловых аппаратах.</p> <p>40. Типовые виды оборудования, применяемые для механической обработки</p> <p>41. Типовые виды оборудования, применяемые при тепловой обработке.</p> <p>42. Виды чертежей и их содержание.</p> <p>43. Обозначение применяемые на чертежах</p> <p>Отчет по практической работе</p>	
Уметь	- проводить анализ технологического оборудования	<p align="center"><b>Практические задачи:</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Шестерня соединена с валом при помощи цилиндрической шпонки (штифта), как показано на рис. 1. Определить напряжения среза, возникающие в штифте, и напряжения смятия в соединении.</p> <p>Окружное усилие в зубчатом зацеплении <math>F_t = 2,0 \text{ кН}</math> ; <math>d_{ш} = 10 \text{ мм}</math>; <math>l_{ш} = 45 \text{ мм}</math>.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции</p> <p>- осуществлять проектирование оборудования с использованием САПР</p>	<p style="text-align: center;">Оценочные средства</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Рисунок 1</p> <p><b>Задание 2.</b>          Проверить зубчатое (шлицевое) прямобочное соединение блока шестерен с валиком (рис. 2) коробки передач токарного станка по следующим данным: передаваемый момент <math>M = 100 \text{ Н} \cdot \text{м}</math>; материал вала – сталь 45; число зубьев (шлицев) <math>z = 6</math>. Блок шестерен из стали 40 переключается не под нагрузкой. Рабочие поверхности шлицев термически обработаны и шлифованы. Условия эксплуатации средние.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
			
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами технической оценки возможностей технологического оборудования;</li> <li>- методами обработки экспериментальных данных для анализа оборудования.</li> <li>- основами расчета параметров работы машин, передач и соединений;</li> <li>- приемами разработки мероприятий по</li> </ul>	<p><b>Решение практических задач</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изобразите схему передач: двигатель, ременная передача, редуктор, исполнительный орган</li> <li>2. Рассчитать привод цепного конвейера, состоящего из одноступенчатого редуктора с коническими прямозубыми колесами и открытой зубчатой передачей.</li> <li>3. Провести анализ работы оборудования: мясорубка</li> <li>4. Подобрать оборудование для основных операций кондитерского цеха.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>безопасности работы машин и механизмов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами инженерно-технических расчетов и ЭВМ;</li> <li>- навыками эксплуатации и расчета оборудования, организации производства на основе современных методов управления</li> </ul>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-параметры теплового и холодильного процесса;</li> <li>- устройство и принцип действия тепловых и холодильных установок.</li> <li>- основные методы исследования тепловых</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Термодинамическая система.</li> <li>2. Равновесное и неравновесное состояние.</li> <li>3. Термическое уравнения состояния.</li> <li>4. Теплота и работа как формы передачи энергии.</li> <li>5. Термодинамический процесс.</li> <li>6. Массовая, объемная и молярная теплоемкости.</li> <li>7. Теплоемкость при постоянном объеме и давлении.</li> <li>8. Зависимость теплоемкости от температуры и давления. Сущность первого закона термодинамики.</li> <li>9. Аналитическое выражение первого закона термодинамики для открытых и закрытых систем</li> <li>10. Определение работы и теплоты через термодинамические параметры состояния. Внутренняя энергия. Энтальпия. Энтропия. PV и TS диаграммы.</li> </ol>	Тепло- и хладотехника

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	процессов;	<p>11. Сущность второго закона термодинамики. Основные формулировки второго закона термодинамики.</p> <p>12. Термодинамические циклы тепловых машин. Прямые и обратные циклы. Термодинамические КПД</p> <p>13. Аналитическое выражение второго закона термодинамики. Определение понятия "влажный воздух". Основные величины, характеризующие состояние влажного воздуха.</p> <p>14. Принципиальная схема паросиловой установки. Понятие о циклах атомных силовых установок. Топливные элементы. Солнечные батареи. Термоэлектрические генераторы. Термоэмиссионные преобразователи. Магнитогидродинамические (МГД) генераторы.</p> <p>15. Предмет и задачи теории теплообмена.</p> <p>16. Значение теплообмена в промышленных процессах.</p> <p>17. Виды переноса теплоты: теплопроводность, конвекция и излучение. Коэффициент теплопроводности.</p> <p>18. Механизмы передачи теплоты Конвективный теплообмен</p> <p>19. Теплообмен в трубах при течении теплоносителей с переменными теплофизическими свойствами.</p> <p>20. Теплообмен при изменении агрегатного состояния. теплообмен при кипении.</p> <p>21. Теплообмен при конденсации.</p> <p>22. Общие понятия и определения; тепловой баланс лучистого теплообмена. Назначение, классификация и схемы теплообменных аппаратов.</p> <p>23. Виды сжигаемого топлива и их характеристика.</p> <p>24. Теплота сгорания. Условное топливо.</p> <p>25. Проблема защиты окружающей среды от выбросов продуктов сгорания топлива.</p> <p>26. Вторичные энергетические ресурсы (ВЭР).</p> <p>27. Гидроэнергетика. Ветроэнергетика. Фотосинтез. Энергия волн. Энергия приливов.</p> <p>28. Классификация и устройство паровых и водогрейных котлов.</p> <p>29. Теплоносители.</p> <p>30. Расход топлива, удельный расход топлива.</p> <p>31. Задачи холодильной техники.</p> <p>32. Машинный и безмашинные способ охлаждения:</p> <p>33. Хладагенты и хладоносители используемые в холодильной технике.</p> <p>34. Устройство холодильной машины.</p> <p>35. Ледяное охлаждение. Производство искусственного водного льда.</p> <p>36. Льюсоляное охлаждение. Охлаждение сухим льдом.</p> <p>37. Термодинамические основы искусственного охлаждения.</p> <p>38. Физические принципы получения низких температур.</p> <p>39. Циклы холодильных машин.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		40. Теплофизические, физико-химические холодильных агентов. 41. Диаграммы холодильных машин. 42. Области применения холодильных агентов. 43. Типы холодильных машин. 44. Циклы компрессионных холодильных машин. 45. Расчет рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины. 46. Компрессоры паровых холодильных машин: 47. Классификация, устройство и область применения конденсаторов, испарителей, охлаждающих приборов. 48. Кожухотрубный, воздушный, пластинчатый и испарительный конденсатор. 49. Регулирующие вентили и станции. 50. Кожухотрубные, панельный и пластинчатый испарители. 51. Воздухоохладители и батареи охлаждения. 52. Ресиверы, воздухоотделители, переохладители и маслоотделители. 53. Холодильная обработка пищевых продуктов.	
Уметь	- провести термодинамический анализ основных процессов 1. сделать рациональный выбор теплообменного, холодильного оборудования;	<b>Примерные практические вопросы и задания:</b> <b>Задания:</b> 1. Определить удельную теплоту замораживания продукта, если теплота фазового перехода воды в лёд $r = 335,2$ кДж/кг, начальное влагосодержание продукта $W = 70\%$ , доля вымороженной воды $\omega = 0,743$ : 2. Определить теплоприток от свинины, если начальная температура продукта $t_{np.n} = 12^{\circ}\text{C}$ , конечная температура продукта $t_{np.k} = 0^{\circ}\text{C}$ , удельная теплоёмкость продукта $C_{np} = 2,26$ кДж/(кг·град), масса продукта $G_{np} = 600$ кг, продолжительность охлаждения $\tau_{хол.об} = 30$ мин: 3. Определите индикаторную мощность $N_i$ , если эффективная мощность $N_e = 8,7$ кВт, а индикаторный коэффициент полезного действия $\eta_m = 0,8$ . 4. Определить удельную теплоту замораживания продукта, если теплота фазового перехода воды в лёд $r = 335,2$ кДж/кг, начальное влагосодержание продукта $W = 65\%$ , доля вымороженной воды $\omega = 0,78$ <b>Вопросы:</b> 1 Принцип расчета теплообменных аппаратов 2 Основы теплового расчета котельных агрегатов. Задачи и методы теплового расчета.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		3 Тепловой баланс и КПД котельного агрегата 4 Расчет и подбор компрессоров для холодильной машины. 5 Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование. 6 Классификация холодильников. 7 Охлаждающие среды, их свойства и параметры. 8 Тепловой баланс охлаждаемых помещений. 9 Планировка холодильных предприятий, требования к планировке. 10 Изоляция холодильников. Назначение изоляции охлаждаемых помещений. 11 Свойства теплоизоляционных материалов. 12 Увлажнение материалов в ограждениях холодильных сооружений, способы борьбы с ним. 13 Расчет теплопритоков охлаждаемого помещения. 14 Теплоприток от окружающего воздуха через ограждения. 15 Теплоприток от продуктов при их термической обработке. 16 Теплоприток с наружным воздухом при вентиляции помещений. 17 Эксплуатационные теплопритоки от различных источников. 18 Размещение батарейных приборов охлаждения. 19 Схемы охлаждения холодильных камер. Системы охлаждения с промежуточным теплоносителем. Схемы узла подачи хладагента в испарительную систему.	
Владеть	- практическими навыками расчёта производственных мощностей и загрузки оборудования; - методикой составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.	<b>Примерные практические задания из профессиональной деятельности:</b> Требуется рассчитать и спроектировать план холодильной камеры для хранения пищевых продуктов с учётом толщины изоляции и подобрать основное холодильное оборудование машинного отделения (компрессор, конденсатор, испаритель). 5 Исходные данные для расчета: Залилов, Р. В. Холодильная техника. Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности 260301, 260303: Магнитогорск, МГТУ, 2004.	
Знать	правила техники безопасности,	1 Технологический раздел Задания	Производственная –



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции-основные научные и технические проблемы и тенденции развития, методы</p>	<p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	<p>преддипломная практика</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	расчёта технологического оборудования;		
Уметь	умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия. Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p>	
Владеть	методами проведения стандартных	Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам: - производственная программа и товарооборот; - труд и заработная плата;	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	<p>- издержки производства и обращения; - ценообразование; - доходы и рентабельность.</p> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>материалов)</p> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-3 - способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные концепции и подходы к безопасности продукции.</li> <li>- существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание.</li> <li>- основные цели и задачи системы ХАССП.</li> <li>- принципы системы ХАССП.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие положения системы ХАССП.</li> <li>2. Предварительные задачи системы ХАССП.</li> <li>3. Принципы системы ХАССП.</li> <li>4. Документация системы ХАССП.</li> <li>5. Этапы внедрения системы ХАССП.</li> <li>6. ГОСТ Р 51705.1-2001.</li> <li>7. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000.</li> <li>8. Программы обязательных предварительных мероприятий.</li> </ol>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания в области системы менеджмента безопасности.</li> <li>- применять на практике принципы системы ХАССП.</li> <li>- применять на практике требования стандартов на систему ХАССП.</li> </ul>	<p><b>Задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите исходную информацию пищевой продукции.</li> <li>2. Составьте блок-схему технологического процесса.</li> <li>3. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу приготовления блюда.</li> <li>4. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления.</li> <li>5. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам.</li> <li>6. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего предприятия общественного питания.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП.</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести описание холодного блюда.</li> <li>2. Провести описание первых блюд.</li> <li>3. Провести описание горячих блюд.</li> <li>4. Построить блок-схему приготовления холодного блюда.</li> <li>5. Построить блок-схему приготовления первых блюд.</li> <li>6. Построить блок-схему приготовления горячих блюд.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- виды нормативной и технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и</li> </ul>	<p><b>Выбрать правильные ответы</b></p> <p><b>1 Операционный контроль продукции общественного питания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) соблюдение требований по упаковке и маркировке</li> <li>б) органолептическая оценка продуктов и сырья</li> <li>в) органолептическая оценка, проверка соответствия сырьевого набора технологическим картам, соблюдение технологических режимов и выхода продукции по массе</li> </ul> <p><b>2 Количество белков в комплексном обеде определяют методом:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Кьельдаля</li> <li>б) Мора</li> <li>в) титрования щелочью в присутствии фенолфталеина</li> </ul> <p><b>3 Метод Гербера используют при:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) определении жира</li> </ul>	Технохимический контроль продукции общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	готовой продукции;	<p>б) определении белка в) определении углеводов</p> <p><b>4 ..... метод основан на том, что при растворении жира коэффициент преломления растворителя понижается пропорционально количеству присутствующего жира:</b> а) рефрактометрический б) спектрометрический в) люминесцентный</p> <p><b>5 Метод определения жира с предварительным гидролизом крахмала используется в:</b> а) полуфабрикатах из мяса б) полуфабрикатах из рыбы в) полуфабрикатах из муки, булочных и мучных кондитерских изделиях</p> <p><b>6 Ускоренный экстракционно-весовой метод используется для:</b> а) определения жира б) определения белков в) определения углеводов</p> <p><b>7 Жир в мясном фарше и концентрированном бульоне определяют методом</b> а) ускоренно экстракционно-весовым б) рефрактометрическим в) по Мору</p> <p><b>8 Метод, основанный на окислении сахаров реактивами, в состав которых медь входит в виде растворимого комплексного соединения:</b> а) спектометрический б) перманганатный в) рефрактометрический</p>	
Уметь	- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1 При проведении бракеража борща сибирского было установлено, что на поверхности блёстки жира светло – жёлтого цвета, вкус в меру солёный, консистенция овощей плотная, моркови и лука хрустящая. В чём причина? Дайте объяснения, как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ;</p> <p>2 При проведении бракеража ухи ростовской было установлено, что на поверхности бесцветные блески жира, бульон мутный, консистенция овощей плотная, жесткая, вкус в меру солёный, аромат слабо выраженный в ухе</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	и физико-химических методов; - делать заключение о качестве продукции продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов; - проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве.	присутствует кожица свежих помидоров. В чём причина? Дайте объяснения как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ. 3 Провести бракераж готовых блюд лабораторной работы № 4: - Рагу из овощей - Капуста тушеная - Картофель тушеный с луком и помидорами Составить талон органолептической оценки блюд и заполнить бракеражный журнал	
Владеть	- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции	<i>Примеры практических задач:</i> 1. Определите содержание количества молока, в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа $x=25,5$ , количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %, $X1=14$ мл (на 1 порц) 2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200гр). 3. Определить количество соли в порции мясных котлет, если известно, что содержание соли 2,2%, масса порции 180 гр.	
Знать	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	Задания 1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики	Производственная – преддипломная практика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.	<p>студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p>	
Уметь	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ	<p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p>	<p>стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p>	
Владеть	<p>- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки;</p> <p>- навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и</p>	<p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	готовой продукции	<p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>			
Знать	<p>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</p> <p>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</p> <p>- технологию производства и</p>	<p><b>Вопросы к экзамену</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</li> <li>2.Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.</li> <li>3.Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.</li> <li>4.Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.</li> <li>5.Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>6.Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</li> <li>7.Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.</li> <li>8.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> <li>9.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>10.Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>11.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> <li>12.Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> <li>13.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.</li> <li>14.Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.</li> <li>15.Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</li> </ol>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>хранения продуктов питания;</p> <p>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий</p> <p>этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания;</p>	<p>16.Правила соусной композиции горячих соусов.</p> <p>17.Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.</p> <p>18.Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</p> <p>19.Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>20.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>21.Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы.</p> <p>22.Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.</p> <p>23.Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>24.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>25.Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>26.Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.</p> <p>27.Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</p> <p>28.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.</p> <p>29.Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.</p> <p>30.Варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами.</p> <p>31.Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.</p> <p>32.Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>33.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>34.Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>35.Риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>36.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- рассчитывать рецептуры; - нормировать и учитывать расход сырья; - подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве; - оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре № 000 (175), если масса порции составляет 400 г.</p> <p>2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре № 000 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.</p> <p>3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» № 000 (224) в столовой 2-й категории.</p> <p>4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» № 000 (213) в столовой 3 категории на 15 января.</p> <p>5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» № 000 (215) в столовой II категории на 2 февраля.</p> <p>6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами № 000 (261) в столовой II категории. Замените молоко.</p>	
Владеть	<p>- практическими навыками использования нормативно-</p>	<p>1 Согласно производственной программы горячий цех рыбного ресторана производит в день следующие блюда: «Солянка рыбная на сковороде» (рец.509) с выходом 400г – 55 порций; «Омуль припущенный с соусом белое вино» (№ рец.479) – 30 порций; «Нельма, жаренная грилье» (№ рец.497) – 60 порций. Определите потребность в рыбных полуфабрикатах. Ответ оформите в виде производственной программы для рыбного цеха ресторана.</p> <p>2 Согласно производственной программы горячий цех столовой производит в день следующие блюда: «Суп</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технических документов при расчете рецептур;</p> <p>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>картофельный с рыбными фрикадельками» (рец.210) с выходом 250г – 60 порций, «Рыба отварная» (рец.471) – 45 порций, «Котлеты рыбные» (рец.510) – 70 порций. Определите потребность в сырье, если на производство поступил омуль неразделанный. Ответ оформите в виде таблицы.</p> <p>3 Производственная программа горячего цеха диетической столовой включает следующий перечень блюд: бульон из индеек (рец.254) с выходом 300г – 180 порций, биточки рубленые паровые (рец.671) – 130 порций, индейка отварная для магазина кулинарии – 15 кг. Определите потребность в сырье - индейка потрошеной 1 категории массой брутто. Ответ оформите в виде таблицы.</p> <p>4 Определите закладку продуктов массой брутто и нетто, оформите технологическую карту блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски. Гарнир – картофель жареный из сырого» (рец.491, 696) для приготовления 50 порций в феврале. На предприятие поступило рыбное сырье - омуль неразделанный среднего размера.</p>	
Знать	<p>- различные концепции питания;</p> <p>- основные принципы составления различных рационов питания;</p> <p>- роль и усвояемость белков, жиров и углеводов.</p> <p>- основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания;</p> <p>- принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональное питание. Теория сбалансированного питания. Режим питания. Физиологические нормы питания.</li> <li>2. Современные научные теории и концепции питания.</li> <li>3. Альтернативные теории питания</li> <li>4. Рациона питания детей и подростков;</li> <li>5. Рациона питания в пожилом возрасте и старости;</li> <li>6. Рациона питания беременных;</li> <li>7. Рациона питания кормящих матерей;</li> <li>8. Рациона питания спортсменов;</li> <li>9. Рациона питания на основе стандартной диеты»;</li> <li>10. Рациона питания на основе диеты с механическим и химическим щажением;</li> <li>11. Рациона питания на основе высокобелковой и низкобелковой диеты;</li> <li>12. Рациона питания на основе низкокалорийной диеты;</li> <li>13. Рациона питания при работе с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;</li> <li>14. Рациона питания при производстве неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора, фосфорсодержащих удобрений, цианистых соединений;</li> <li>15. Рациона питания при работе в контакте с соединениями свинца;</li> <li>16. Рациона питания при производстве бензола, мышьяка, ртути, фосфора и т. д.»;</li> <li>17. Рациона питания при производстве углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений и др.</li> <li>18. Рациона питания для людей определенных групп заболеваний</li> <li>19. Лечебно-профилактическое питание. Понятие о профессиональных вредностях и профессиональных заболеваниях. Меры защиты от вредных факторов. Виды лечебно-профилактического питания.</li> <li>20. Лечебно-профилактическое питание. Основные требования. Профилактическое действие пищевых веществ в условиях вредных факторов и производств.</li> </ol>	Физиология питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																												
		21. Лечебно-профилактическое питание в особо вредных условиях труда. Характеристика лечебно-профилактических рационов. 22. Лечебно-профилактическое питание во вредных условиях труда. Виды питания и их характеристика. 23. Лечебное питание. Научные принципы обоснования лечебного питания. Продукты диетического питания. 24. Лечебное питание. Характеристика диеты № 1. 25. Лечебное питание. Характеристика диеты № 2. 26. Лечебное питание. Характеристика диеты № 5. 27. Лечебное питание. Характеристика диеты № 7. 28. Лечебное питание. Характеристика диеты № 8. 29. Лечебное питание. Характеристика диеты № 9. 30. Лечебное питание. Характеристика диеты № 10. 31. Лечебное питание. Характеристика диеты № 11. 32. Лечебное питание. Характеристика диеты № 12. 33. Лечебное питание. Характеристика диеты № 13. 34. Лечебное питание. Характеристика диеты № 14. Лечебное питание. Характеристика диеты № 15.																																													
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и корректировать рационы питания;</li> <li>- составлять рационы питания для различных групп населения;</li> <li>- составлять меню для массового и индивидуального лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	<p><b>Задание.</b>            Для составления суточного рационального питания необходимо учитывать энергетические затраты и физиологические потребности в основных вещества для определенной группы людей. Для этой цели используют таблицы приложений 1 и 2.            Произвести теоретический расчет пищевого рациона и заполнить табл. 1.            Для заполнения данной таблицы необходимо перенести данные суточных потребностей в пищевых веществах и калориях из таблиц приложений 1 и 2 в нижнюю часть табл. 1 (строка «Всего»). Во второй вертикальной графе распределить калорийность (в %) по приемам пищи. Остальные графы заполняются пропорционально.</p> <p>Таблица 1 - Теоретический расчет пищевого рациона и распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи</p> <table border="1" data-bbox="555 1110 1592 1353"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Приемы пищи</th> <th rowspan="2">% распределения пищи</th> <th colspan="2">Белки, г</th> <th colspan="2">Жиры, г</th> <th rowspan="2">Углеводы, г</th> <th rowspan="2">Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> <tr> <th>все-го</th> <th>животные</th> <th>все-го</th> <th>растительные</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Завтрак</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обед</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ужин</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Всего</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Приемы пищи	% распределения пищи	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	все-го	животные	все-го	растительные	Завтрак								Обед								Ужин								Всего	100							
Приемы пищи	% распределения пищи	Белки, г			Жиры, г		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал																																							
		все-го	животные	все-го	растительные																																										
Завтрак																																															
Обед																																															
Ужин																																															
Всего	100																																														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства;</li> <li>- способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующим и показателями.</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Питание школьников 7 – 10 лет отличается низкой энергетической ценностью за счет уменьшения содержания белков, жиров, углеводов. Содержание витамина С в суточном рационе 60 мг. Какое заболевание возникнет у школьников?</li> <li>2. В суточном рационе питания студента 20 лет содержится 70 г белков, 110 г жиров, 500 г углеводов, витамина С – 80 мг, витамина В<sub>2</sub> – 2 мг. Обоснуйте характер алиментарного заболевания, которое может возникнуть.</li> <li>3. У больных с заболеваниями ЖКТ отмечается низкая масса тела, гипотрофия мышц. Питание полноценное. Назовите характер заболевания и причину этих изменений.</li> <li>4. При медицинском осмотре школьников у них выявлены ангулярный стоматит, географический язык, петехиальная сыпь на локтевых сгибах, чешуйчатое шелушение на коже, нарушение темновой адаптации глаз. Определите характер заболевания.</li> <li>5. У жителей поселка в горной местности распространен эндемический зоб. У больных отмечается увеличение щитовидной железы с ее гипофункцией. Дайте рекомендации по профилактике данного заболевания.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие</li> </ul>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изменение основных пищевых веществ при изготовлении мучных изделий.</li> <li>2. Особенности подготовки сырья для изготовления кондитерских изделий.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления мучных блюд.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления дрожжевых изделий безопасным способом.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления дрожжевых изделий опасным способом.</li> <li>6. Особенности приготовления мучных булочных и кондитерских изделий пониженной калорийности.</li> <li>7. Классификация изделий из бездрожжевого теста, виды разрыхлителей.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления изделий из сдобного пресного и пряничного теста.</li> <li>9. Технологический процесс приготовления изделий из песочного теста.</li> <li>10. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста.</li> <li>11. Технологический процесс приготовления изделий из заварного теста.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления изделий из слоеного теста.</li> </ol>	Технология мучных кондитерских изделий



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</p> <p>-технологию производства и хранения продуктов питания;</p> <p>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.</p>	<p>13. Технологический процесс приготовления кремов.</p> <p>14. Технологический процесс приготовления сиропов и помады.</p> <p>35. Технологический процесс приготовления мастики и глазури.</p>	
Уметь	<p>- рассчитывать рецептуры;</p> <p>- нормировать и учитывать расход сырья;</p> <p>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о</p>	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <p>1. Рассчитать расход сырья для выработки сахарного печенья «Юбилейное» в количестве 27 кг.</p> <p>2. Рассчитать однофазную рецептуру печенья «Юность».</p> <p>3. Определить выход печенья «Крокет». Загрузка сырья следующая: – мука 1 сорта (сухих веществ 85,5 %) 80 кг – крахмал кукурузный (сухих веществ 87,0 %) 6 кг – сахарный песок (сухих веществ 99,85 %) 20кг – инвертный сироп (сухих веществ 70,0 %) 4,5 кг – маргарин (сухих веществ 84,0 %) 10 кг – соль (сухих веществ 96,5 %) 0,6 кг – аммоний (сухих веществ 0 %) 0,075 кг – эссенция (сухих веществ 0 %) 0,1 кг – потери сухих веществ 1,7 % – содержание сухих веществ в печенье 93 %.</p> <p>4. Рассчитать расход сырья на торт слоеный с конфитюром массой 0,8 кг в количестве 100 шт.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>качестве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода изделий.</li> </ul>	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 шт кольца воздушные массой 50 г.</li> <li>2. Рассчитать потери в массе в кг. и упек в % при выпечке 100 шт. изделий: Сдоба обыкновенная выход 100 г.: «Плюшка».</li> <li>3. Определите, какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить в пряничном тесте 2 кг сахара-песка.</li> <li>4. Определите, сколько килограмм сахарной пудры можно получить из 10 кг сахара-песка.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды учета и их назначение;</li> <li>- документацию хозяйственных операций;</li> <li>- механизм ценообразования</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состояние, проблемы, задачи и перспективы развития общественного питания.</li> <li>2. Виды учета и отчетности.</li> <li>3. Задачи использования оперативно-технического учета на производстве.</li> <li>4. Цели и задачи статистического учета и отчетности.</li> <li>5. Виды предприятий общественного питания.</li> <li>6. Структура предприятий общественного питания.</li> <li>7. Функциональные связи между подразделениями предприятий.</li> <li>8. Состояние и перспективы контроля материальных потоков производства.</li> <li>9. Ассортимент продукции предприятий общественного питания.</li> <li>10. Правовая и нормативная база учета и контроля на производстве.</li> </ol>	Производственный учет и отчетность с основами документооборота

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	на основе себестоимости; -основы документооборота; -основные методы ведения производственного учета и отчетности, используемых в общественном питании	<p>11. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями.</p> <p>12. Нормативный расход и выход продуктов.</p> <p>13. Основы сырьевого расчета.</p> <p>14. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.</p> <p>15. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.</p> <p>16. Производственный контроль по этапам технологического процесса.</p> <p>17. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.</p> <p>18. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.</p> <p>19. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров на производство.</p> <p>20. Учет поступления сырья на производстве.</p> <p>21. Учет реализации и отпуска готовой продукции.</p> <p>22. Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов.</p> <p>23. Порядок составления производственной программы.</p> <p>24. Составление калькуляции.</p> <p>25. Оперативный анализ отчетно-учетных и технологических документов и планирование работы цехов предприятия, составление оперативных производственных программ.</p> <p>26. Информационные потоки, их структура.</p> <p>27. Блочная – иерархическая схема составления материального баланса.</p> <p>28. Компьютерные программы расчета сырья, готовой продукции.</p> <p>29. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно – отчетной документации.</p> <p>30. Автоматизированное оформление документов.</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>Закончите предложение. Система хозяйственного учёта включает в себя три вида взаимосвязанных видов учета: оперативный, статистический и ...</p> <p>Дополните классификационные признаки документов бухгалтерского учета:</p> <p>а). по содержанию;</p> <p>б). по назначению;</p> <p>в). ..... ;</p> <p>г). ..... .</p> <p>Укажите, какие из нижеперечисленных документов относятся к классификационному признаку деления документов по назначению:</p> <p>а). сводные;</p> <p>б). внешние;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в). распорядительные; г). накопительные.</p> <p>Дополните перечень обязательных реквизитов бухгалтерских документов. Наименование документа, название организации, .....</p> <p>Вставьте пропущенные позиции в схеме документооборота:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). первичные документы;</li> <li>2).....;</li> <li>3). бухгалтерская и налоговая отчетность;</li> <li>4).....;</li> <li>5). хранение документов.</li> </ol> <p>Расположите документы в последовательности их оформления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) требование в кладовую;</li> <li>б) накладная на отпуск продуктов с кладовой на производство;</li> <li>в) план-меню</li> <li>г) сырьевая ведомость.</li> </ol> <p>Назовите документы, которые составляют, при отпуске продукции собственного производства в буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) дневной заборный лист;</li> <li>б) накладная;</li> <li>в) доверенность.</li> </ol> <p><i>Расположите в правильной последовательности операции при проведении инвентаризации:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>а) инвентаризация продуктов и блюд;</i></li> <li><i>б) инвентаризация денежных средств в кассе;</i></li> <li><i>в) последовательность не имеет значения.</i></li> </ol> <p><i>Расположите документы в порядке их оформления:</i>  <i>приказ о проведении инвентаризации;</i>  <i>сличительная ведомость;</i>  <i>акт снятия остатков кассы;</i>  <i>инвентаризационная опись;</i>  <i>отчёт о движении продуктов и тары на кухне;</i>  <i>письменные объяснения материально-ответственных лиц.</i></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Дополните факторы, в результате которых на одно и то же блюдо составляется новая калькуляция:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменение цен на сырье;</li> <li>- .....;</li> <li>- .....</li> </ul>	
Уметь	<p>- применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинарном уровне</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических задания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Маринованная свекла» выход порции 150г. Расчет выполнить на дату 5 мая.</li> <li>- Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Поджарка из рыбы» выход порции 100г (2 колонка). Расчет выполнить на дату 1 сентября; использовать филе судака, выпускаемое промышленностью; для жарки использовать масло сливочное.</li> <li>- Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Салат яичный» выход порции 150г. Расчет выполнить на дату 20 января с яйцом куриным массой в скорлупе 56г.</li> <li>- Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Котлеты рыбные» (1 колонка) выход 125г. Расчет выполнить на дату 4 апреля использовать треску неразделанную мелкую.</li> <li>- Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Паштет из печени» (1 колонка) выход порции 100г с печенью говяжьей охлажденной. Расчет выполнить на дату 10 октября.</li> <li>- Переведите натуральные единицы в кг. <ul style="list-style-type: none"> <li>а). 10 кг 50 г</li> <li>б). 5 тонн 346 кг;</li> <li>в). 870 г;</li> <li>г). 3 кг 400 г</li> </ul> </li> <li>- Напишите формулу определения остатка товаров на конец отчетного периода</li> <li>- Напишите формулу определения цены на блюда (изделие), изготавливаемые и реализуемые предприятиями общественного питания.</li> </ul>	
Владеть	<p>-приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры ситуационных задач:</b></p> <p>Задание №1. Составить и рассчитать калькуляционные карточки на 100 порций на следующие блюда «Омлет натуральный» (рец. 248), наценка 75%.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																		
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2">I</th> <th colspan="2">II</th> </tr> <tr> <th></th> <th>БРУТТО</th> <th>НЕТТО</th> <th>БРУТТО</th> <th>НЕТТО</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>248. Омлет натуральный</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>3 шт.</td> <td>120</td> <td>2 шт.</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>или меланж</td> <td>120</td> <td>120</td> <td>80</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Молоко или вода</td> <td>45</td> <td>45</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Маргарин столовый</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Вес омлета</td> <td>-</td> <td>160</td> <td>-</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>Маргарин или масло сливочное</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Выход:</td> <td>-</td> <td>165</td> <td>-</td> <td>110</td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание №2. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 50 порций рассольника ленинградского, если в октябре картофель имеет не 25% отходов, а на 5% больше. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.</p> <p>Задание №3. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?</p> <p>Задание № 4. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.</p> <p>Задание №5. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.</p> <p>Задание №6. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.</p> <p>Задание №7. Предприятие закупило рыбу, после разделки рыбы осталось 15 кг сома, размер которого не превышает 23 см, и 8 кг мелкой корюшки. Как можно использовать</p>		I		II			БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	<b>248. Омлет натуральный</b>					Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	или меланж	120	120	80	80	Молоко или вода	45	45	30	30	Маргарин столовый	10	10	5	5	Вес омлета	-	160	-	105	Маргарин или масло сливочное	5	5	5	5	Выход:	-	165	-	110	
	I		II																																																		
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО																																																	
<b>248. Омлет натуральный</b>																																																					
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80																																																	
или меланж	120	120	80	80																																																	
Молоко или вода	45	45	30	30																																																	
Маргарин столовый	10	10	5	5																																																	
Вес омлета	-	160	-	105																																																	
Маргарин или масло сливочное	5	5	5	5																																																	
Выход:	-	165	-	110																																																	
Знать	- классификацию пищевых и биологически активных добавок; - требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов; - основные представители классов пищевых	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Определение понятия «пищевые добавки». Основные цели введения пищевых добавок в продукты питания.</li> <li>2. Функциональные классы пищевых добавок. Причины широкого использования пищевых добавок производителям и продуктов питания.</li> <li>3. Система цифровой кодификация пищевых добавок с литерой «Е», Классификация пищевых добавок в зависимости от их назначения.</li> <li>4. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Требования безопасности пищевых добавок. Понятие о ДСД, ДСП и ПДК.</li> <li>5. Основные документы, регламентирующие применение пищевых добавок в России.</li> <li>6. Пищевые консерванты. Общие сведения, применение, рекомендации по использованию, токсикологическая безопасность. Краткая характеристика основных представителей.</li> <li>7. Загустители и гелеобразователи: классификация и функциональные свойства, характеристика основных представителей</li> </ol>	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья																																																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	добавок.	<p>8. Пищевые антиокислители. Общие сведения, формы антиокислителей, применение, токсикологическая безопасность. Характеристика основных представителей</p> <p>9. Подсластители. Свойства и применение, токсикологическая безопасность. Характеристика основных представителей</p> <p>10. Классификация пищевых красителей. Причины повышенного внимания потребителей и специалистов к использованию пищевых красителей. Натуральные и синтетические красители</p> <p>11. Пищевые ароматизаторы. Факторы, влияющие на аромат и вкус готового продукта. Классификация пищевых ароматизаторов.</p> <p>12. Эфирные масла и душистые вещества. Химическая природа соединений, входящих в состав эфирных масел.</p> <p>13. Пряности и другие вкусоароматические добавки. Характеристика основных пряностей, используемых в пищевой промышленности и кулинарии.</p> <p>14. Пищевые добавки, ускоряющие технологические процессы.</p> <p>15. Биологически активные добавки к пище. Общая классификация. Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.</p> <p>16. Нутрицевтики – эссенциальные нутриенты. Классификация, представители.</p> <p>17. Парафармацевтики. Основные представители и физиологическое значение.</p> <p>18. Эубиотики. Основные представители и функциональная роль.</p> <p>19. Понятие о биологически активных веществах.</p> <p>20. Требования к маркировке БАД.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять класс пищевых добавок;</li> <li>- определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок;</li> <li>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов</li> </ul>	<p><b>Задание 1:</b> Определите допустимую суточную дозу (ДСД) вещества, если коэффициент запаса равен 100, МНД вещества равна 1 мг/кг массы тела</p> <p><b>Задание 2:</b> Изучите 3-5 упаковки различных пищевых продуктов на предмет наличия пищевых добавок в составе продукта. Укажите класс пищевых добавок, входящих в состав продукта. Оцените, верно ли указаны сведения о пищевых добавках на упаковке продукта. Сделайте обоснованный вывод.</p> <p><b>Задание 3:</b> Изучите 3-5 упаковки различных БАД на предмет достаточности и доступности информации, вынесенной на упаковку. Используя данные о составе и свойствах продукта, отметить принадлежность исследованных БАД к одной из трёх групп (нутрицевтики, парафармацевтики, эубиотики). Полученные данные представить в виде таблицы 1.</p> <p style="text-align: center;">Выводы о соответствии информации о БАД требованиям СанПиН</p> <p style="text-align: right;">Таблица 1</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			Структурный элемент образовательной программы																
	питания.	Требования к маркировке БАД (согласно СанПиН 2.3.2.1290-03)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Наименование БАД</th> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>...</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Наименование БАД			.....	.....	.....	1.			2.			...			
Наименование БАД																					
.....	.....	.....																			
1.																					
2.																					
...																					
Владеть	<p>- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности;</p> <p>- практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на междисциплинарном уровне;</p> <p>- навыками</p>	<p align="center"><b>Практические задания из профессиональной области:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрешено ли применять в производстве продуктов детского и лечебно-профилактического питания пищевые добавки? Ответ обоснуйте.</li> <li>2. Какие пищевые добавки обладают комплексным действием? В производстве, каких продуктов это можно использовать?</li> <li>3. Какие консерванты предпочтительно применять в производстве пищевых эмульсий с высоким содержанием жира?</li> <li>4. Определите момент внесения консерванта при производстве фруктовых джемов?</li> </ol>																			



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.		
Знать	- классификацию пищевых и биологически активных добавок; - требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов; - основные представители классов пищевых добавок.	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Товарная экспертиза пищевых добавок.</li> <li>2. Общие понятия и определения пищевых добавок. Классификация пищевых добавок.</li> <li>3. Роль пищевых добавок в питании человека. Применения пищевых добавок в пищевой промышленности.</li> <li>4. Характеристика пищевых добавок, разрешенных к применению в производстве пищевых продуктов в Российской Федерации.</li> <li>5. Пищевые консерванты в производстве продукции из растительного сырья. Общие сведения, применение, рекомендации по использованию, токсикологическая безопасность. Краткая характеристика основных представителей.</li> <li>6. Комплексные пищевые добавки. Характеристика готовых смесей для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>7. Характеристика основных компонентов комплексных хлебопекарных улучшителей - ферментных препаратов, аскорбиновой кислоты или других окислителей, пищевых эмульгаторов, соевой энзиматически активной муки.</li> <li>8. Кислоты, щелочи, сахаро- и солезаменители.</li> <li>9. Классификация сладких веществ.</li> <li>10. Характеристика синтетических подсластителей; ароматизаторы и вещества, усиливающие аромат и вкус продовольственных товаров.</li> <li>11. Вещества для отбеливания муки.</li> <li>12. Ферментные препараты. Применение ферментов в пищевой промышленности.</li> <li>13. Пищевые добавки и обогатители, используемые при производстве карамельных изделий: их характеристика и влияние на качество готового продукта.</li> <li>14. Вещества, ускоряющие и облегчение ведения технологических процессов в хлебопечении; кондитерских изделий.</li> <li>15. Технологические добавки, используемые при производстве карамельных изделий. Полирующие средства – вазелиновое масло; воски; парафин, тальк.</li> </ol>	Пищевые и биологические добавки при производстве продуктов питания из растительного сырья

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы														
		<p>16. Пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их влияние на качество готового продукта, условия и сроки хранения.</p> <p>17. Пищевые добавки, используемые в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Характеристика поверхностно-активных веществ; разрыхлителей; веществ.</p> <p>18. Пищевые добавки, используемые в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Характеристика восстановителей; полирующих веществ; технологических добавок.</p> <p>19. Загустители и гелеобразователи, используемые при производстве продукции из растительного сырья: классификация и функциональные свойства, характеристика основных представителей</p> <p>20. Антиокислители в производстве хлебобулочных изделий. Общие сведения, формы антиокислителей, применение, токсикологическая безопасность. Характеристика основных представителей</p> <p>21. Пищевые красители в кондитерском производстве. Натуральные красители</p> <p>22. Пищевые ароматизаторы. Применение в кондитерском и хлебопекарном производстве.</p> <p>23. Эфирные масла и душистые вещества. Применение в хлебопекарном и кондитерском производстве.</p> <p>24. Технологии производства хлебобулочных изделий с применением пряностей.</p> <p>25. Пищевые добавки, ускоряющие технологические процессы производства кондитерских изделий.</p> <p>26. Биологически активные добавки из растительного сырья. Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.</p>															
Уметь	<p>- определять класс пищевых добавок;</p> <p>- определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок;</p> <p>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1. Максимально недействующая доза (МНД) вещества равна 5 мг/кг массы тела. Определите допустимую суточную дозу (ДСД) этого вещества, если коэффициент запаса равен 100.</p> <p>2. ДСД некоторого вещества равен 0,1 мг/кг массы тела. Определите допустимое суточное потребление (ДСП) этого вещества.</p> <p>3. Пользуясь соответствующим приложением к ТР ТС 029/2012, определите, соответствует ли норме содержание пищевой добавки А в продукте Б в количестве X мг/кг? Соответствующие значения А, Б, X приведены в таблице 1. Дополните таблицу, указав нормативные значения содержания добавки в данной группе пищевых продуктов (N, колонка 5), номер соответствующего приложения из ТР ТС 029/2012 (колонка 6) и отметьте знаком «+» или «-» соответствие или несоответствие фактического значения содержания пищевой добавки требованиям ТР ТС 029/2012.</p> <p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="539 1289 1883 1353"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1289 622 1353">№ п/п</th> <th data-bbox="622 1289 920 1353">А</th> <th data-bbox="920 1289 1234 1353">Б</th> <th data-bbox="1234 1289 1554 1353">X</th> <th data-bbox="1554 1289 1630 1353">N</th> <th data-bbox="1630 1289 1749 1353">№ прил.</th> <th data-bbox="1749 1289 1883 1353">соотв/ несоотв</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	А	Б	X	N	№ прил.	соотв/ несоотв								
№ п/п	А	Б	X	N	№ прил.	соотв/ несоотв											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							Структурный элемент образовательной программы	
		1	2	3	4	5	6	7		
		1	краситель индигокартин (E 132)	сахаристые кондитерские изделия	200 мг/кг					
		2	краситель тартразин (E 102)	сыры плавленые ароматизированные	150 мг/кг					
		3	антикомкователь диоксид кремния аморфный (E 551)	Пряности	25 г/кг					
		4	антиокислитель бутилоксианизол (БОА, E 320)	жиры животные топленые	250 мг/кг					
Владеть	<p>- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности;</p> <p>- практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного</p>	<p style="text-align: center;"><b>Задачи для подготовки к зачету</b></p> <p>1. Для производства шоколада необходимо подобрать эмульгатор. Поставщик предлагает эмульгатор с ГЛБ равным 12. Применим ли данный эмульгатор в производстве шоколада? Для стабилизации каких эмульсий предпочтительно использование данного эмульгатора?</p> <p>2. Для производства крема необходимо подобрать эмульгатор. Поставщик предлагает эмульгатор с ГЛБ равным 2. Применим ли данный эмульгатор в производстве майонеза? Для стабилизации каких эмульсий предпочтительно использование данного эмульгатора?</p> <p>3. Для производства мороженого необходимо подобрать эмульгатор. Поставщик предлагает эмульгатор с ГЛБ равным 3. Применим ли данный эмульгатор в производстве мороженого? Для стабилизации каких эмульсий предпочтительно использование данного эмульгатора?</p> <p>4. В вашем распоряжении имеются два эмульгатора: Э1 с ГЛБ1 =18 и Э2 с ГЛБ2 =6. Какой из эмульгаторов вы выберете для приготовления пудинга? Почему?</p> <p>5. В вашем распоряжении имеются два эмульгатора: Э1 с ГЛБ1 =15 и Э2 с ГЛБ2 =8. В продукте используется смесь этих эмульгаторов в количестве Э1 – 40% и Э2– 60%. Вычислите ГЛБ смеси эмульгаторов.</p> <p>6. Какое количество подсластителя с Ксл = 100 потребуется для замены сахара в сахарном сиропе? Масса сиропа 250 кг, массовая доля сахара в сиропе 20%.</p>								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	сырья на междисциплинарном уровне; - навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.		
Знать	- потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования, а также их структурные характеристики; -основные понятия в области художественной композиции; -товароведные характеристики сырья, используемого для декорирования; -основные направления	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История появления и развития карвинга.</li> <li>2. Инвентарь, приспособления для карвинга.</li> <li>3. Особенности морфологического строения тканей основных видов животных.</li> <li>4. Особенности морфологического строения тканей растительного сырья.</li> <li>5. Реологические свойства сырья.</li> <li>6. Понятие эстетики оформления.</li> <li>7. Понятие композиции. Требования к композиции.</li> <li>8. Выбор цвета при оформлении композиции.</li> <li>9. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции.</li> <li>10. Хранение украшений.</li> <li>11. Использование пищевых красителей.</li> <li>12. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.</li> <li>13. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из овощей.</li> <li>14. Дефекты, причины, возможность исправления при выполнении карвинга из овощей.</li> <li>15. Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.</li> <li>16. Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции.</li> <li>17. Рецепттура соленого теста.</li> <li>18. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из соленого теста.</li> <li>19. Дефекты, причины, возможность исправления изделий из слоеного теста.</li> <li>20. Изменение пищевых веществ при замесе соленого теста.</li> <li>21. Рецепттура мастики, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления.</li> </ol>	Основы карвинга и оформление блюд

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.	22.Рецептура глазури, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления 23.Рецептура марципана, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 24.Рецептура крошковых посыпок, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 25.Рецептура желе, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 26.Рецептура карамели, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 27.Характеристика инвентаря для приготовления украшений кондитерских изделий. 28.Изменение пищевых веществ при изготовлении отделочных полуфабрикатов 29.Понятие концептуального стола. 30.Особенности оформления концептуальных столов.	
Уметь	- прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий; -изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов.	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий:</b></p> 1. Приготовление мини-композиций карвинг-канапе. 2. Приготовление мини-композиций карвинг-коктейль. 3. Изготовление композиций из арбуза. 4. Изготовление мини-композиций из косточковых фруктов. 5. Изготовление композиций из соленого теста. 6. Изготовление композиций из масла. 7. Изготовление ледяных композиций.	
Владеть	-возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования; -практическими навыками использования элементов карвинга; -методиками оформления блюд,	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий:</b></p> 1. Творческое задание мастер - класса: «Выполнение розы из томата, лебедя из яблока, лилии из огурца» 2 Творческое задание мастер - класса: «Вырезание орнаментов на поверхности тыквы или крупного яблока». 3 Творческое задание мастер - класса: «Технология изготовления фигурок дельфина и осьминога из банана». 4 Творческое задание мастер - класса: «Технология изготовления фигурок ёжика и бегемотика из груши». 5 Творческое задание мастер - класса: «Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона». 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	кулинарных и кондитерских изделий.		
Знать	<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие фудстилистики.</li> <li>2. Понятие арт-визажа в кулинарной моде.</li> <li>3. Особенности морфологического строения тканей основных видов животных.</li> <li>4. Особенности морфологического строения тканей растительного сырья.</li> <li>5. Реологические свойства сырья.</li> <li>6. Технологические свойства сырья.</li> <li>7. Понятие эстетики оформления.</li> <li>8. Понятие композиция. Требования к композиции.</li> <li>9. Выбор цвета при оформлении композиции.</li> <li>10. Использование натуральных природных пищевых красителей.</li> <li>11. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.</li> <li>12. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из овощей.</li> <li>13. Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.</li> <li>14. Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции с помощью соусов.</li> <li>15. Приемы подачи блюд, кулинарной и кондитерской продукции с использованием авторской столовой посуды.</li> <li>17. Использование wow-эффектов и сложной и необычной визуализации.</li> <li>18. Блюда-картинки. Блюда-обманки. Мода fusion-блюд с необычными вкусами.</li> <li>19. Молекулярная эмульсию или пенка.</li> <li>20. Молекулярная эспума или мусс.</li> <li>21. Флористика и цветочная кулинария.</li> <li>22. Характеристика инвентаря для приготовления украшений для кондитерских изделий.</li> <li>23. Пищевой кондитерский принтер и <b>плоттер</b>.</li> <li>24. Понятие концептуального стола.</li> <li>25. Особенности оформления концептуальных столов.</li> <li>26. Особенности оформления блюд для шведского стола.</li> <li>27. Понятие масштабной визуализации приготовления и оформления кулинарных и кондитерских изделий.</li> </ol> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расположите зоны растительной ткани в порядке расположения к сердцевине корнеплода: <ol style="list-style-type: none"> <li>а) эпидермис;</li> <li>б) краевой слой;</li> </ol> </li> </ol>	Принципы подачи и оформление блюд

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) камбиальный.</p> <p>2. Закончите предложение. Основным строительным материалом растительных клеток является ...</p> <p>3. Вставьте пропущенные цифры. Нарезанные овощи могут храниться при температуре ...°С, не более ... часов.</p> <p>4. Дополните перечень инвентаря холодного цеха: карбовочный нож, нуазетная ложка, .....</p> <p>5. Желе хорошо застынет, если его приготовить:</p> <p>а) на желатине или агаре; б) на крахмале; в) на муке.</p> <p>6. В каком сорте шоколада отсутствует важный ингредиент - какао-порошок?</p> <p>а) белый; б) молочный; в) горький; г) диабетический</p> <p>7. Марципан - это ...</p> <p>а) смесь измельчённого в муку миндаля и сахарного сиропа; б) смесь с ядрами абрикосовых или персиковых косточек; в) смесь муки с кокосовыми стружками.</p>	
Уметь	- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд	<p style="text-align: center;">Практические задания:</p> <p>1 Выполнит бороздки на овощах и фруктах, вырезание листочков для бордюрного оформления из овощей и фруктов, вырезание элементов украшений</p> <p>- из редиса, огурца - соцветие лотоса, - из яблока – лебедь и хризантема, - из моркови и баклажана - шишки, - из редиса - дайкон, - моркови - ромашка, хризантема мелкая, крупная, - помидоры – цветок розы, морковь-гвоздика, цветок «дипсакус».</p>	
Владеть	- правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	<p style="text-align: center;"><b>Примеры творческих заданий</b></p> <p>1. Приготовление мини-композиций карвинг-канапе. 2. Приготовление мини-композиций карвинг-коктейль. 3. Изготовление мини-композиций из косточковых фруктов. 4. Изготовление блюда-картинки. 5. Использование молекулярной эмульсии при оформлении холодной закуски. 6. Использование молекулярной эспумы при оформлении горячих вторых блюд.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	ассортимента	7. Оформление, подбор посуды для холодных закусок при организации шведского стола.	
Знать	<p>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</p> <p>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</p> <p>- терминологию инжиниринга меню</p> <p>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</p> <p>- сущность маркетингового похода при ценообразовании блюд;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b></p> <p>2. 1 Определение термина меню, сущность понятия «Инжиниринг меню».</p> <p>3. 2 Назначение и функции меню.</p> <p>4. 3 Характеристики товарного ассортимента (структура, широта, полнота, насыщенность, устойчивость, гармоничность, обновляемость, рациональность).</p> <p>5. 4 Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, экономичность).</p> <p>6. 5 Последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>7. 6 Особенности составления карт вин и коктейлей.</p> <p>8. 7 Сущность формирования ассортимента и его управление.</p> <p>9. 8 Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню.</p> <p>10. 9 Сущность неценовых методов изменения меню.</p> <p>11. 10 Сущность экономического анализа меню, показатели экономического анализа.</p> <p>12. 11 Классификация блюд в соответствии с методикой Дональда Смита.</p> <p>13. 12 Характеристика методов экономического анализа (метод Хайеса и Гуфмана, метод Миллера, метод Казавана и Смита, метод Павесика).</p> <p>14. 13 Особенности маркетингового подхода при ценообразовании, с целью увеличения доходности предприятия.</p> <p>15. 14 Характеристика и оформление меню «а-ля карт», «Табльдот», «а-ля пард».</p> <p>16. 15 Характеристика и оформление меню бизнес-ланча, воскресного бранча.</p> <p>17. 16 Характеристика и оформление меню дневного рациона, меню тематических мероприятий.</p> <p>18. 17 Характеристика и оформление меню диетического и детского питания.</p> <p>19. 18 Характеристика и оформление специальных видов меню (вкладыши в меню – блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню).</p> <p>20. 19 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню со свободным выбором блюд.</p> <p>21. 20 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню скомпонованных рационов питания.</p> <p>22. 21 Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация).</p> <p>23. 22 Характеристика основных стилей дизайна меню.</p> <p>24. 23 Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстрации).</p> <p>25. 24 Общие сведения о восприятии и поведении потребителей.</p> <p>26. 25 Использование психологических факторов восприятия меню (неокругление цены, внутренний бухгалтер,</p>	Инжиниринг меню



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>соотносительное восприятие цены; фактор времени и места).</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>1. Дополните перечень функций меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функция документа;</li> <li>- функция организатора производства;</li> <li>- .....</li> <li>- .....</li> <li>- .....</li> </ul> <p>2. Укажите ассортимент блюд в зависимости от способа кулинарной обработки: отварные, ....</p> <p>3. Закончите предложение. На основании психологического фактора «внутренний бухгалтер» потребитель разделяет все покупки на три категории своего бюджета: обязательные, социальные траты и ...</p> <p>3. Укажите формулу расчета фудкоста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) <math>Оц/Ст \times 100\% - 100\%</math>;</li> <li>б) <math>Ст/Оц \times 100\%</math>.</li> </ul> <p>4. Назовите продукцию, относящуюся к сладким блюдам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) компоты;</li> <li>2) морсы;</li> <li>3) мороженое;</li> <li>4) кисели;</li> <li>5) какао.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>- разрабатывать и оформлять карты</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Пример практического задания</b></p> <p>1. Выполните классификацию вторых блюд разработанного меню в соответствии с методикой Дональда Смита, учитывающей вид блюд, продажную цену и популярность.</p> <p>2. Выполните расчёт экономических показателей по ассортиментной группе вторых блюд и укажите прибыльные (убыточные) блюда. Результаты анализа заполните в таблице 1.</p> <p>Таблица 1 – Экономический анализ вторых блюд меню ресторана</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства											Структурный элемент образовательной программы																																																				
	<p>вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 304 741 619">Блюда</th> <th data-bbox="748 304 837 619">Количество проданных порций</th> <th data-bbox="844 304 934 619">Себестоимость порции</th> <th data-bbox="940 304 1030 619">Цена порции</th> <th data-bbox="1037 304 1126 619">Себестоимость проданных блюд</th> <th data-bbox="1133 304 1223 619">Сумма от продаж</th> <th data-bbox="1229 304 1319 619">Себестоимость порции %</th> <th data-bbox="1326 304 1415 619">Валовая прибыль с порции</th> <th data-bbox="1422 304 1512 619">Общая валовая прибыль</th> <th data-bbox="1518 304 1608 619">Издержки постоянные</th> <th data-bbox="1615 304 1704 619">Издержки переменные</th> <th data-bbox="1711 304 1800 619">Общие издержки</th> <th data-bbox="1807 304 1897 619">Чистая прибыль (убыток)</th> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">B</td> <td style="text-align: center;">C</td> <td style="text-align: center;">D</td> <td style="text-align: center;">E</td> <td style="text-align: center;">F</td> <td style="text-align: center;">G</td> <td style="text-align: center;">H</td> <td style="text-align: center;">I</td> <td style="text-align: center;">J</td> <td style="text-align: center;">K</td> <td style="text-align: center;">L</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">= A x B</td> <td style="text-align: center;">= A x C</td> <td style="text-align: center;">= D : E</td> <td style="text-align: center;">= C - B</td> <td style="text-align: center;">= A x G</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">= D + I + J</td> <td style="text-align: center;">= E - K</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ИТОГО:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </thead> </table> <p>При заполнении таблицы 1 следует отразить взаимосвязь показателей с ранее выполненной классификацией блюд по методике Смита. Например, если блюдо является «любимым коньком» или «звездой», то количество проданных порций (колонка А) должно быть больше, чем количество порций блюд «загадок».</p> <p>При проставлении примерной себестоимости порций (колонка В) следует проконсультироваться с преподавателем.</p> <p>Цена порций (колонка С) зависит от многих факторов: предполагаемой суммы среднего чека; от торговой наценки; от проставленных цен на холодные блюда и закуски, десерты и супы; от внутригрупповой взаимосвязи цен самих вторых блюд; от особенностей психологического восприятия цены и др.</p> <p>Величину издержек постоянных (колонка I), переменных (колонка J), общих издержек (K) следует определять после заполнения колонки L – чистой прибыли (убытка).</p> <p>3. Докажите, что при определении продажных цен на блюда в разработанном меню ресторана был использован маркетинговый подход и учтены психологические аспекты восприятия меню. Размышления оформите в виде описания.</p>											Блюда	Количество проданных порций	Себестоимость порции	Цена порции	Себестоимость проданных блюд	Сумма от продаж	Себестоимость порции %	Валовая прибыль с порции	Общая валовая прибыль	Издержки постоянные	Издержки переменные	Общие издержки	Чистая прибыль (убыток)		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L					= A x B	= A x C	= D : E	= C - B	= A x G			= D + I + J	= E - K	ИТОГО:													
Блюда	Количество проданных порций	Себестоимость порции	Цена порции	Себестоимость проданных блюд	Сумма от продаж	Себестоимость порции %	Валовая прибыль с порции	Общая валовая прибыль	Издержки постоянные	Издержки переменные	Общие издержки	Чистая прибыль (убыток)																																																					
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L																																																					
				= A x B	= A x C	= D : E	= C - B	= A x G			= D + I + J	= E - K																																																					
ИТОГО:																																																																	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- навыками работы инжиниринга меню;</li> <li>- реализовывать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Пример ситуационной задачи</b></p> <p>1 Выполните анализ основных свойств меню, с полным описанием рассуждений. Оцените каждое свойство с помощью показателя по трехбалльной шкале, ответы внесите в таблицу 1.</p> <p style="text-align: center;">Таблица 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Структура</th> <th>Широта</th> <th>Полнота</th> <th>Гармоничность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Оценка</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Определите коэффициенты весомости каждого показателя меню, основываясь на личном мнении и опыте, которые получены в процессе прохождения практики, а также мнению посетителей предприятия. Опишите Ваши рассуждения, заполните таблицу ранга (2):</p> <p style="text-align: center;">Таблица 2</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Структура</th> <th>Широта</th> <th>Полнота</th> <th>Гармоничность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Коэффициент весомости</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>4. Определите фактическое абсолютное и относительное значения комплексного коэффициента рациональности, используя данные таблиц 1,2. Пример расчёта коэффициента рациональности приведен в теме 2 «Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню».</p> <p>5. Найдите подтверждение (или отсутствие) соответствия анализируемого меню принципам совместимости, взаимозаменяемости и экономичности, ответ аргументируйте, приведите примеры.</p> <p>6. Проверьте последовательность расположения блюд в меню. В случае обнаружения ошибок представьте правильный вариант расположения блюд в меню.</p> <p>7. Разработайте мероприятия по оптимизации меню предприятия.</p> <p>8. Сделайте вывод</p>	Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность	Оценка					Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность	Коэффициент весомости					
Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность																			
Оценка																							
Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность																			
Коэффициент весомости																							
Знать	- требования нормативных документов при формировании меню;	<p style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международная терминология, применяемая при определении вида меню.</li> <li>2. Разработка меню со свободным выбором блюд.</li> <li>3. Разработка меню скомплектованных рационов питания.</li> <li>4. Требования к оформлению меню.</li> <li>5. Оформление специальных видов меню.</li> </ol>	Принципы разработки меню																				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
	<p>-основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики ;</p> <p>-требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</p> <p>-принципы разработки меню;</p> <p>-этапы составления меню.</p>	<p>6. Типичные виды ошибок при оформлении меню.</p> <p>7. Психологические аспекты восприятия меню.</p> <p>8. Перечислите факторы, определяющие виды меню.</p> <p>9. Назовите виды меню, которые представляют собой отдельные рационы, с указанием цены за комплекс блюд.</p> <p>10. Перечислите виды банкетного меню и их ассортимент.</p> <p>11. Назовите виды меню, составленные для организации обеда.</p> <p>12. Раскройте особенности цветового решения бланков меню.</p> <p>13. Охарактеризуйте требования к заголовкам, названиям блюд и их описанием в меню ресторанов.</p> <p>14. Перечислите виды банкетного меню.</p> <p>15. Назовите виды меню, которые состоят из отдельного рациона, с указанием общей цены за комплекс блюд.</p> <p>16. Охарактеризуйте меню воскресного бранча.</p> <p>17. Охарактеризуйте комплиментное меню.</p> <p>18. Перечислите показатели, используемые при выполнении экономического анализа прибыльности блюд.</p> <p>19. Раскройте классификацию блюд по методике Д.Смита.</p>													
Уметь	<p>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</p> <p>-разрабатывать и оформлять</p>	<p style="text-align: center;">Примерные практические задания</p> <p>1 Определить коэффициент рациональности меню обедов в столовой при санатории. Заполните таблицу</p> <p>Таблица – Показатели ассортимента меню столовой при санатории</p> <table border="1" data-bbox="555 1161 1267 1343"> <thead> <tr> <th>Свойства</th> <th>Коэффициент весомости</th> <th>Средние результаты оценки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Широта</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Полнота</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обновляемость</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Свойства	Коэффициент весомости	Средние результаты оценки	Широта			Полнота			Обновляемость			
Свойства	Коэффициент весомости	Средние результаты оценки													
Широта															
Полнота															
Обновляемость															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы			
	<p>карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. -получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли; - осуществлять сбор необходимой информации для планирования и разработки меню.</p>	<table border="1" data-bbox="555 277 1267 316"> <tr> <td data-bbox="555 277 815 316">Гармоничность</td> <td data-bbox="815 277 1021 316"></td> <td data-bbox="1021 277 1267 316"></td> </tr> </table> <p>2. Расположите в правильной последовательности ассортиментные группы блюд и изделий в меню согласно российским стандартам общественного питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). Холодные закуски и блюда;</li> <li>2). Вторые горячие блюда;</li> <li>3). Десерты;</li> <li>4). Фирменные закуски и блюда;</li> <li>5). Горячие закуски;</li> <li>6). Горячие напитки;</li> <li>7). Супы;</li> <li>8). Холодные напитки;</li> <li>9). Кондитерские изделия.</li> </ol> <p>3. Расположите в правильной последовательности расположение горячих закусок в меню:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). мясные;</li> <li>2). из субпродуктов;</li> <li>3). рыбные, из нерыбных продуктов моря;</li> <li>4). из птицы и дичи (жульены);</li> <li>5). яичные и мучные;</li> <li>6). овощные и грибные.</li> </ol> <p>4. Расположите в правильной последовательности алкогольные напитки в карте вин для заведений с русской кухней:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). водка и водочные изделия; горькие настойки, наливки);</li> <li>2). коньяки (бренди);</li> <li>3). шампанское;</li> <li>4). виноградные вина;</li> <li>5). ликеры;</li> <li>6). пиво.</li> </ol>	Гармоничность			
Гармоничность						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы												
		5. Заполните пропущенные строки в таблице. <table border="1" data-bbox="555 316 1263 488"> <tr> <td data-bbox="555 316 833 395">Меню «а-ля карт»</td> <td data-bbox="833 316 1077 395">Меню ... (1)</td> <td data-bbox="1077 316 1263 395">Меню ... (2)</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 395 833 488">Меню заказных блюд</td> <td data-bbox="833 395 1077 488">Меню бизнес-ланча</td> <td data-bbox="1077 395 1263 488">Меню банкет-чая</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>					Меню «а-ля карт»	Меню ... (1)	Меню ... (2)				Меню заказных блюд	Меню бизнес-ланча	Меню банкет-чая				
Меню «а-ля карт»	Меню ... (1)	Меню ... (2)																	
Меню заказных блюд	Меню бизнес-ланча	Меню банкет-чая																	
Владеть	-навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность разработки меню предприятий питания различных типов и классов	<p style="text-align: center;"><b>Практические вопросы из профессиональной области</b></p> 1. Дополните вопросы, рассматриваемые при формировании ассортимента: - определение текущих и перспективных потребностей потребителей, анализ особенностей поведения клиентов при выборе предприятия для посещения; - оценку конкурентов в исследуемой рыночной нише с учетом типизации и класса предприятия; - .....; .....; .....																	
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Гарниры														
		1). салат мясной	1). суп овощной	1). рыба припущенная	1). крупяной														
		2). салат овощной	2). солянка мясная	2). котлета по-киевски	2). пюре картофельное														
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования,	<p style="text-align: center;"><b>Примерные вопросы для тестирования</b></p> 1 Что влияло на особенность национальных кухонь? а) Религиозные обычаи, система культурных запретов б) Старинные обычаи, регламентирующие образ жизни в) Оба ответа верны 2 Что влияет на вкус приготовляемых продуктов? а) Технология обработки продуктов б) Технология обработки продуктов различные приемы тепловой обработки различные сочетания и продуктов? в) Различные сочетания продуктов 3 Основные способы тепловой обработки продуктов свойственных русской кухни?					Блюда народов России												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	предъявляемые к блюдам национальной кухни.	<p>а) Варка, запекание  б) Варка, жарка, запекание  в) Жарка, варка</p> <p>4 Какие блюда по душе русскому народу?  а) Сладкие  б) Кислые  в) Пикантные</p> <p>5 Что по средне статическим данным у русского человека испытывается дефицитом?  а) Витамины  б) Углеводы  в) Жиры</p> <p>6 Когда формировалась кавказская кухня?  а) в XVIII – XIX веках  б) в XX – XXI веках  в) в XIX – XX веках</p> <p>7 На чем строилась кавказская кухня на протяжении длительного времени?  а) на мясе и молоке  б) на картофеле и рисе  в) на сыре и зелени</p> <p>8 Какая посуда первоначально существовала у кавказцев вследствие их кочевого образа жизни?  а) кожаная и деревянная  б) металлическая и пластмассовая  в) стеклянная и алюминиевая</p> <p style="text-align: center;"><b>Коллоквиум №1</b></p> <p>Проводится по темам: «Введение», «Национальная кухня народов Северо-западного федерального округа», «Национальная кухня народов Центрального федерального округа», «Национальная кухня народов Приволжского федерального округа».</p> <p>- Географическое расположение округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.  - Характеристика климатических условий округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Растительный и животный мир округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Коллоквиум №2</b></p> <p>Проводится по темам: «Национальная кухня народов Северо-Кавказского федерального округа», «Национальная кухня народов Уральского, Сибирского и Дальневосточного федеральных округов», «Национальная кухня народов Северного федерального округа».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.</li> <li>- Характеристика климатических условий округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.</li> <li>- Растительный и животный мир округов: Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Составить технико-технологическую карту, технологическую схему приготовления блюда русской кухни. Задание: блюдо «Щи постные» Рецептура: 500-750 г квашеной капусты, 5-6 сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа или брюква, 1 петрушка, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны, 1-2 ст. ложки макового, подсолнечного или оливкового масла.</p> <p>Технология приготовления 1 Квашеную капусту залить 0,5 л кипятка и поставить в глиняном горшке в духовку на 20-30 мин. Затем отвар слить в отдельную эмалированную или фаянсовую посуду, а капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком,</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>принципами организации блюд национальной кухни;</p> <p>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</p>	<p>смочить подготовленным ароматизированным растительным маслом и растереть в эмалированной миске деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло.</p> <p>Затем вновь соединить с отваром и продолжать варить на плите.</p> <p>2 Подготовить 1 л грибного бульона, как указано в пункте 3, соединить бульон с капустой, добавив в него гречневую крупу, и продолжать варить до готовности капусты.</p>	
Владеть	<p>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на блюда народов Северо-западного, Центрального, Приволжского, Северо-Кавказского, Уральского, Сибирского и Дальневосточного, Северного федеральных округов.</p>	
Знать	<p>- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни;</p> <p>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной</p>	<p style="text-align: center;"><b>Контрольная работа</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 1</b></p> <p>1 Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).</p> <p>2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.</p> <p>3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 2</b></p> <p>1 Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).</p> <p>2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.</p>	<p>Национальные кухни народов России</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	кухни.	<p>3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 3</b></p> <p>1 Основные особенности кухни славянских народов.  2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.  3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 4</b></p> <p>1 Основные особенности русской кухни московского периода.  2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.  3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 5</b></p> <p>1 Основные особенности кухни народов малых народов России.  2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.  3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 6</b></p> <p>1 Основные особенности кухни народов Севера.  2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.  3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 7</b></p> <p>1 Основные особенности коми-пермяцкой кухни.  2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.  3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности чаепития. Ассортимент и технология горячих и холодных напитков. Правила подачи.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 8</b></p> <p>1 Основные особенности Северо-Осетинской кухни .  2 Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.  3 Характеристика ассортимента национальных блюд, мучных изделий и напитков. Особенности</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																										
		чаепития																																											
Уметь	<p>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</p> <p>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;</p> <p>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</p>	<p>Практическое задание «Приготовление национальных блюд народов России из птицы»;</p> <p><b>Цель работы:</b> освоить технологию приготовления национальных блюд из птицы, правила подачи и оформления, провести бракераж.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>приготовить</b> рагу из субпродуктов птицы, котлеты по-киевски с гарниром на гренках, котлеты рубленые из птицы с гарниром;</li> <li>- <b>определить</b> выход полуфабрикатов после механической и тепловой обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.</li> <li>- подать котлеты с гарниром - горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жаренный (из сырого), сложным гарниром. Соусы – красный основной, белый с овощами.</li> <li>- определить изменение массы продукта при механической и тепловой кулинарной обработке</li> </ul> <table border="1" data-bbox="544 783 1861 1206"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Наименование полуфабриката</th> <th rowspan="3">Масса сырья брутто, г</th> <th colspan="2">Масса после, г</th> <th colspan="2">Отходы, %</th> <th colspan="2">Потери, %</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">механической кулинарной обработки (М1 нетто)</th> <th rowspan="2">теоретические</th> <th colspan="2">при механической кулинарной обработке</th> <th colspan="2">при тепловой кулинарной обработке</th> </tr> <tr> <th>фактические</th> <th>теоретические</th> <th>фактические</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Котлеты по-киевски</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Котлеты рубленые</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рагу из птицы</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Контрольные вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каким видам тепловой кулинарной обработки подвергают сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь и кролика?</li> <li>2. Какие полуфабрикаты вырабатывают из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?</li> </ol>	Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г		Отходы, %		Потери, %		механической кулинарной обработки (М1 нетто)	теоретические	при механической кулинарной обработке		при тепловой кулинарной обработке		фактические	теоретические	фактические		Котлеты по-киевски								Котлеты рубленые								Рагу из птицы								
Наименование полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Масса после, г			Отходы, %		Потери, %																																						
		механической кулинарной обработки (М1 нетто)			теоретические	при механической кулинарной обработке		при тепловой кулинарной обработке																																					
			фактические	теоретические		фактические																																							
Котлеты по-киевски																																													
Котлеты рубленые																																													
Рагу из птицы																																													

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3. Приведите режимы варки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</p> <p>4. Приведите режимы припускания сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>5. Укажите, какие виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика подвергают жарке, тушению и запеканию. Каковы технологические режимы тепловой кулинарной обработки?</p> <p>6. Как выделяют филе из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи?</p> <p>7. Какие виды фаршей используют для фарширования филе из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи?</p> <p>8. Для чего у большого филе надрезают сухожилия?</p> <p>9. Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы сельскохозяйственной птицы. Укажите требования к качеству.</p> <p>10. Перечислите ассортимент блюд и требования к качеству отварных и припущенных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>11. Перечислите ассортимент блюд и требования к качеству жареных, тушеных и запеченных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>12. Какие гарниры и соусы подают к блюдам из отварной и припущенной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?</p> <p>13. Какие гарниры и соусы подают к блюдам из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?</p> <p>14. Назовите условия и сроки хранения блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>15. Назовите режимы хранения полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>16. Как отбирается средняя проба для определения показателей качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?</p> <p>17. Какие физико-химические показатели котлет натуральных из сельскохозяйственной птицы нормируются?</p> <p>18. Какие показатели качества нормируются у наборов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы?</p> <p>19. Чем обусловлены потери массы сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика при тепловой кулинарной обработке?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	Разработать технико-технологические карты на блюда: 1 кыстыбый 2 пермяч 3 бэлиш 4 элеш 5 эчпочмак 6 катлама 7 азу по-татарски 8 лагман 9 дамлама 10 манты по-узбекски	
Знать	- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни; - нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.	<p style="text-align: center;"><b>Тест:</b></p> 1 Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают: а) бутерброды б) гастрономические продукты в) овощные салаты г) салаты с мясопродуктами 2 Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии: а) варка б) жарка г) тушение 3 Популярным горячим напитком в Болгарии является: а) кофе по-восточному б) кофе с молоком г) чай 4 Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации: а) суп молочный б) окрошка в) бульон куриный с яичным желтком г) суп-пюре из овощей д) рассольник 5 Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации: а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром б) блюда из котлетной массы в) крупяные блюда г) рагу из баранины 6 Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы: а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин 7 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:	Кухни народов мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) овощи и корнеплоды б) мясопродукты в) рыба и морепродукты  г) крупы и макаронные изделия д) молочные продукты, включая сыры  е) яичные продукты</p> <p>8 Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?  а) макаронные изделия б) рис в) мясо</p> <p>9 Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?  а) баранина б) говядина в) свинина</p> <p>10 В этой стране не употребляют блюд из свинины:  а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия  ж) Турция з) Франция</p> <p>11 «Фуа-гра» - это национальное блюдо:  а) Итальянской кухни б) Английской кухни в) Французской кухни  г) Английской кухни д) Испанской кухни</p> <p>12 Макароны были изобретены в а) Франции б) Китае в) России г) Италии</p> <p>13 Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране:  г) Италия д) Россия е) Англия ж) Турция з) Франция</p> <p>14 В какой кухне используют кошерное питание?  а) Арабская б) Еврейская в) Индийская</p> <p>15 В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?  а) Свежемороженном б) Отварном в) Свежевыловленном</p> <p>16 Какая зелень характерна для стран Кавказа?  а) Укроп б) Базилик в) Кориандр г) Тимьян</p> <p>17 К какой группе блюд относятся чахохбили?  а) Мясные б) Овощные в) Из птицы</p> <p>18 Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется  а) лаваш б) тортильяс в) хачапури</p> <p><b>Коллоквиум №1 по темам - «Национальные особенности польской и турецкой кухни», «Кухни стран Балканского полуострова», «Итальянская и французская кухни».</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение.</li> <li>- Характеристика климатических условий.</li> <li>- Растительный и животный мир.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</li> </ul> <p><b>Коллоквиум №2 по темам - «Национальная скандинавская кухня; кухня народов. Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании. Английская кухня», «Национальная китайская кухня», «Национальная японская кухня»; «Национальная арабская кухня»; «Национальная индийская кухня».</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Географическое расположение.</li> <li>- Характеристика климатических условий.</li> <li>- Растительный и животный мир.</li> <li>- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.</li> <li>- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.</li> <li>- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Произвести качественную оценку поступившей мраморной говядины.</li> <li>2 Техника выполнения действий полуфабриката мраморной говядины</li> <li>3 Техника выполнения действий по подготовке, обработке и приготовлению полуфабриката из мраморной говядины.</li> <li>4 Техника выполнения действий по подготовке мраморной говядины для разделки на порционные куски.</li> <li>5 Произвести приготовление полуфабрикатов из мраморной говядины для сложной кулинарной продукции.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>национальной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.</li> </ul>	<p>Практические задачи:</p> <p>1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни, приготовление блюд восточной кухни, приготовление блюд европейской кухни в соответствии с нормативными документами.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для текущего контроля</b></p> <p>1 Современные тенденции развития мировой «кулинарной моды».</p> <p>2 Особенности традиций немецкой кухни.</p> <p>3 Особенности традиций французской кухни.</p> <p>4 Особенности традиций английской кухни.</p> <p>5 Особенности традиций итальянской кухни.</p> <p>6 Особенности традиций австрийской кухни.</p> <p>7 Особенности традиций польской кухни.</p> <p>8 Особенности традиций испанской кухни.</p> <p>9 Особенности традиций финской кухни.</p> <p>10 Особенности традиций американской кухни.</p> <p>11 Особенности традиций греческой кухни.</p> <p>12 Особенности традиций болгарской кухни.</p> <p>13 Особенности традиций арабской кухни.</p> <p>14 Особенности традиций израильской кухни.</p>	Кулинарные путешествия по странам мира



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		15 Особенности традиций китайской кухни. 16 Особенности традиций индийской кухни. 17 Особенности традиций австралийской кухни. 18 Особенности традиций югославской кухни. 19 Особенности традиций турецкой кухни. 20 Особенности традиций корейской кухни. 21 Особенности традиций азербайджанской кухни	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни;</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни;</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Практическое задание: Приготовление блюд польской и турецкой кухни</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить судак по-польски, плов из курицы по-турецки, баклажаны по-стамбульски;</li> <li>- определить выход готовых блюд, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи.</li> </ul> <p>План семинара:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 История и этапы развития традиций питания.</li> <li>2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания.</li> <li>3 Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания.</li> </ol> <p>Домашнее задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить традиции потребления пищи и питания польской и турецкой кухни, найти их отражение в мировой литературе и живописи.</li> <li>2. Составить технико-технологические карты на блюда польской и турецкой кухни, расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов и определить требования к качеству блюд</li> </ol> <p>Найдите решение следующих производственных ситуаций:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поясните, каким образом, при изготовлении блюда «Судак по-польски» были использованы пищевые рыбные отходы, образующиеся в результате механической обработки?</li> <li>2. Определите закладку судака потрошёного обезглавленного для приготовления 80 порций «Судака по-польски».</li> <li>3. При бракераже блюда «Плов из курицы по-турецки» было оценено неудовлетворительно, так как рис был переварен; консистенция не рассыпчатая. Какие правила приготовления плова по-турецки были нарушены?</li> </ol> <p><b>Контрольные вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение холодных и горячих закусок в польской кухне?</li> <li>2. Назовите традиционные первые блюда в польской кухне?</li> <li>3. Назовите виды тепловой обработки, используемой при приготовлении блюд польской кухни?</li> <li>4. Технология приготовления блюда «бигос», «фляки»?</li> <li>5. Технология приготовления блюда «лосанки»?</li> <li>6. Особенности режима питания поляков?</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		7. Особенности приготовления плова в турецкой кухне? 8. Технология приготовления блюда «пастирма». Особенности ее потребления? 9. Назовите турецкие кондитерские изделия? 10. Технология приготовления мучных кондитерских изделий «курабие», «баклава», «кадайифа»?	
Владеть	- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни.	Практические задачи: 1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для приготовления блюд европейской кухни в соответствии с нормативными документами.	
Знать	- основные понятия в области сервисной деятельности; -особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе; - общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания; -особенности обслуживания в ресторанах и барах.	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b> 31. Особенности рынка услуг. 32. Структура услуг. 33. Услуги предприятий общественного питания, классификация, 34. Характеристика основных услуг предприятий питания 35. Характеристика дополнительных услуг предприятий питания. 36. Характеристика прогрессивных форм обслуживания. 37. Культура сервиса. Культура обслуживания. 38. Психология процесса обслуживания. 39. Характеристика ресторана как типа предприятия питания, виды ресторанов. 40. Особенности работы ресторана. 41. Характеристика методов обслуживания официантами. 42. Характеристика метода обслуживания барменом. 43. Классификация форм обслуживания, их характеристика. 44. Маркетинг и реклама ресторана. 45. Характеристика бара как типа предприятия питания. 46. Особенности работы баров. 47. Процесс обслуживания потребителей в барах. 48. Организация рабочего места бармена. 49. Ассортимент, рецептура, приготовление отдельных коктейлей, требования к качеству. 50. Эстетика. Области эстетической деятельности в предприятиях питания. 51. Профессиональная этика официантов, барменов. 52. Эстетическая культура работников предприятий питания.	Сервисная деятельность

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		<p>53. Эстетические требования к продукции общественного питания.</p> <p>54. Этикет. Правила этикета.</p> <p>55. Организация работы в винном баре.</p> <p>56. Ассортимент посуды и инвентаря баров.</p> <p>57. Ассортимент, рецептура, приготовление некоторых коктейлей.</p> <p>58. Обслуживание как процесс общения.</p> <p>59. Этикет обслуживания посетителей.</p> <p>60. Требования этикета к проведению протокольных мероприятий.</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>1. Дополните перечень особенностей услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неосвязаемость;</li> <li>- услуги не могут быть протестированы и оценены прежде, чем покупатель их оплатит;</li> <li>- .....; - .....; - .....</li> </ul> <p>2. Название «HoReCa» происходит от первых двух букв в словах Hotel, Restaurant, Cafe/Catering, что в переводе означает....</p> <p>3. Укажите посуду для подачи горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) бокал харикейн;</li> <li>б) бокал айриш-кофе;</li> <li>в) рюмка пуус кафе;</li> <li>г) бокал мартини.</li> </ul> <p>4. Заполните пропуски в таблице:</p> <table border="1" data-bbox="542 1018 1267 1225"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 1018 795 1102">Для подачи крепленного вина</th> <th data-bbox="795 1018 1021 1102">2) Для подачи .....</th> <th data-bbox="1021 1018 1267 1102">Для подачи коньяка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="542 1102 795 1187">Мадерная рюмка</td> <td data-bbox="795 1102 1021 1187">Пони</td> <td data-bbox="1021 1102 1267 1187">Коньячный бокал, бренди-глас</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1187 795 1225">1). .....</td> <td data-bbox="795 1187 1021 1225">Кординал</td> <td data-bbox="1021 1187 1267 1225">3). .....</td> </tr> </tbody> </table> <p>5. Укажите инструмент, который используют для того, чтобы потолочь какой-либо ингредиент, например, мяту:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кремер;</li> <li>б) мадлер;</li> <li>в) сифон.</li> </ul>	Для подачи крепленного вина	2) Для подачи .....	Для подачи коньяка	Мадерная рюмка	Пони	Коньячный бокал, бренди-глас	1). .....	Кординал	3). .....	
Для подачи крепленного вина	2) Для подачи .....	Для подачи коньяка										
Мадерная рюмка	Пони	Коньячный бокал, бренди-глас										
1). .....	Кординал	3). .....										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>6. Закончите предложение. Существует три стиля приготовления коктейлей: классический, флейринг ,.....</p> <p>7. Вставьте пропущенные цифры. Коктейли классифицируют по исходному объему на короткие (до ... мл), средние (до ... мл), длинные (свыше ... мл), групповые (от ... мл).</p> <p>8. Расположите последовательно операции подготовительного этапа:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) протирание столов, сервантов, барной стойки;</li> <li>2) личная подготовка официантов к обслуживанию;</li> <li>3) ежедневная уборка торговых помещений;</li> <li>4) получение и подготовка посуды, приборов, столового белья;</li> <li>5) расстановка мебели;</li> <li>6) проведение предварительной сервировки столов.</li> </ol> <p>9. Расположите последовательно операции накрытия столешницы стола:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) мальтон;</li> <li>б) скатерть;</li> <li>в) наперон.</li> </ol>	
Уметь	<p>-формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;</p> <p>-использовать основы профессиональной этики;</p> <p>- оценивать</p>	<p><b>Примерные практические задания для зачета:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите крепость коктейля «Голубая лагуна», состав: водка – 60 г (40%), нейтральная газированная вода – 200 г, ликер Кюрасао (30%) – 15г.</li> <li>2. Определить крепость коктейля «Российский флаг», состав: сироп Гренадин (30%)– 20г, Сироп Блю Кюрасау (30%) – 20г, водка (40%) – 20г.</li> <li>3. Определить крепость коктейля «Водка-мартини», состав: вода (40%) – 75г, мартини (18%) – 15г, лед – 150г, оливки зеленые консервированные – 9г.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																
	<b>качество предоставляемых услуг сервисной деятельности.</b>																		
Владеть	<p>-навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности;</p> <p>-навыками обслуживания различного рода контингента посетителей;</p> <p><b>-навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей.</b></p>	<p><b>Примерные ситуационные задания для зачета:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Напишите формулу смешанного напитка.</li> <li>2. Разработайте фрагмент чек-листа аудита на соответствие стандартам обслуживания</li> </ol> <p>Дата проверки _____</p> <table border="1" data-bbox="555 627 1249 1038"> <thead> <tr> <th data-bbox="555 627 1128 735">Элемент проверки</th> <th data-bbox="1128 627 1249 735">Да/нет +/-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="555 735 1128 772">Подготовка рабочего места официанта</td> <td data-bbox="1128 735 1249 772"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 772 1128 842">Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов</td> <td data-bbox="1128 772 1249 842"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 842 1128 879">Есть запас чистой столовой посуды</td> <td data-bbox="1128 842 1249 879"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 879 1128 916">Есть запас чистой столовых приборов</td> <td data-bbox="1128 879 1249 916"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 916 1128 952">Есть запас чистой столового белья</td> <td data-bbox="1128 916 1249 952"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 952 1128 989"></td> <td data-bbox="1128 952 1249 989"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 989 1128 1026"></td> <td data-bbox="1128 989 1249 1026"></td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Приготовить и подготовить инструкционные и технологические карты на изготавливаемые коктейли.</p> <p>1 Чайный пунш Апельсины – 200г, малина – 50г, листья мяты – 10г, горячий чай – 300мл, вино красное – 300мл, ликер апельсиновый – 100г.</p> <p>2 Пунш «Бодрящий» Персики – 200г, малина – 50г, шампанское – 400г, ликер – 100г, лед.</p> <p>3 Горячий пунш с фруктами Гвоздика – 6 шт., корица – 2 шт., цедра лимона – 1 шт., апельсины – 200г, яблоки – 150г, инжир – 70г, сахар – 100г.</p>	Элемент проверки	Да/нет +/-	Подготовка рабочего места официанта		Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов		Есть запас чистой столовой посуды		Есть запас чистой столовых приборов		Есть запас чистой столового белья						
Элемент проверки	Да/нет +/-																		
Подготовка рабочего места официанта																			
Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов																			
Есть запас чистой столовой посуды																			
Есть запас чистой столовых приборов																			
Есть запас чистой столового белья																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4 Пунш «Пряный» Корица – 2г, гвоздика – 1г, цедра лимона – 1шт., вино белое сухое – 350г, желток – 3шт., ликер малиновый – 150г, ванилин – 1г.</p> <p>5 Пунш «Медовый апельсин» Мед – 30г, сок апельсиновый – 200г, ликер апельсиновый – 50г, вино белое – 300г, гвоздика – 2г.</p> <p>6 Глинтвейн «Лотос рая» Вино – 600г, ром – 300г, мед – 230г, сироп – 400г, гвоздика – 20г, кардамон – 15г, корица – 1 палочка, мускатный орех – 1шт.</p> <p>7 Винный глинтвейн Вино красное – 200г, коньяк – 130г, ликер – 70г, мед – 200г, сахар - 100г, гвоздика – 9шт., кардамон – 9шт., мускатный орех – 1/2шт., вода – 200г.</p> <p>8 Кофейный грог Ром – 30г, коньяк – 60г, кофе – 300г, корица – 1 палочка, гвоздика – 3шт., яйцо – 1шт.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;</li> <li>- потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса;</li> <li>- виды сервисной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сервисология, предмет сервисной деятельности.</li> <li>2. Отличительные признаки сервисной деятельности.</li> <li>3. Услуги предприятий общественного питания, классификация.</li> <li>4. Характеристика основных услуг предприятий питания</li> <li>5. Характеристика дополнительных услуг предприятий питания.</li> <li>6. Понятие «культура сервисной деятельности».</li> <li>7. Понятие «услуга», ее характеристики.</li> <li>8. Принципы современного сервиса.</li> <li>9. Сервисная деятельность как результат разделения труда.</li> <li>10. Виды услуг и сервисной деятельности.</li> <li>11. Этапы развития сферы сервиса в России.</li> <li>12. Классификация предприятий сервиса.</li> <li>13. Сущностные особенности сервисных организаций.</li> <li>14. Требования к персоналу сервисной организации.</li> <li>15. Работа с персоналом сферы сервиса.</li> <li>16. Характеристика методов обслуживания официантами.</li> <li>17. Характеристика метода обслуживания барменом.</li> </ol>	Сервис в индустрии общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность услуги как специфического продукта;</li> <li>- понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности;</li> <li>- организацию обслуживания потребителей услуг;</li> <li>- правила обслуживания населения;</li> <li>- способы и формы оказания услуг;</li> <li>- нормы и правила профессионального поведения и этикета;</li> <li>- этику взаимоотношений в трудовом</li> </ul>	<p>18. Классификация современных форм обслуживания, их характеристика.</p> <p>19. Профессиональная этика официантов, барменов.</p> <p>20. Структура сервисного взаимодействия в процессе предоставления услуги.</p> <p>21. Этикет обслуживания посетителей.</p> <p>22. Конфликты в сфере сервиса и их разрешение.</p> <p>23. Сервисная деятельность как объект правовых отношений.</p> <p>24. Защита прав потребителей.</p> <p>25. Перспективные направления развития сферы ресторанного сервиса.</p> <p>26. Принципы экономики сферы услуг.</p> <p>27. Внедрение инноваций и новых видов услуг.</p> <p>28. Эстетика в сервисной деятельности.</p> <p>29. Классификация услуг по функциональной направленности.</p> <p>30. Общероссийские классификаторы услуг населению.</p> <p>31. Проблемы регулирования сервисной деятельности на федеральном уровне.</p> <p>32. Качество услуги в сервисной деятельности.</p> <p>33. Стандартизация в управлении качеством услуг.</p> <p>34. Франчайзинг как форма организации бизнеса в сервисной деятельности.</p> <p>35. Мерчандайзинг как современная форма ресторанного сервиса.</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>1. Сфера услуг и сервисной деятельности – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) сфера сбыта;</li> <li>б) сфера культуры;</li> <li>в) третичный сектор экономики;</li> <li>г) инфраструктура сервиса;</li> <li>д) индустрия сервиса.</li> </ul> <p>2. Документ, содержащий требования и нормы обслуживания – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) прейскурант;</li> <li>б) пресс-релиз;</li> <li>в) условия обслуживания;</li> <li>г) правила обслуживания;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>коллективе, в общении с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии и составляющие качества услуг;</li> <li>- культуру обслуживания потребителей;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания.</li> </ul>	<p>д) должностные обязанности.</p> <p>3. Дополните перечень особенностей услуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неосязаемость;</li> <li>- услуги не могут быть протестированы и оценены прежде, чем покупатель их оплатит;</li> <li>- .....; - .....; - .....</li> </ul> <p>4. Сложный комплекс, задающий общие рамки поведения и принимаемый большинством сотрудников сервисной организации, - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) культура поведения;</li> <li>б) климат организации;</li> <li>в) атмосфера общения;</li> <li>г) корпоративная культура;</li> <li>д) эстетика сервиса.</li> </ul> <p>5. В сфере обслуживания ведущая роль принадлежит компоненту:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пространственному;</li> <li>б) техническому;</li> <li>в) технологическому;</li> <li>г) человеческому;</li> <li>д) временному.</li> </ul> <p>6. Пол, возраст, принадлежность к профессиональной группе – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) этнонациональные;</li> <li>б) специализированные;</li> <li>в) социально-демографические;</li> <li>г) технологические;</li> <li>д) коммуникационные характеристики для выделения групп потребителей услуг.</li> </ul> <p>7. Совокупность действий, результатом которых является новая услуга, - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) технология внедрения;</li> <li>б) инновационный цикл;</li> </ul>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>в) обновление производства;  г) инноватика;  д) современные тенденции.</p> <p>8. Расположите последовательно операции подготовительного этапа:  1) протирание столов, сервантов, барной стойки;  2) личная подготовка официантов к обслуживанию;  3) ежедневная уборка торговых помещений;  4) получение и подготовка посуды, приборов, столового белья;  5) расстановка мебели;  6) проведение предварительной сервировки столов.</p> <p>9. К обязательным требованиям государственных стандартов относят обеспечение:  а) дешевизны;  б) доступности;  в) низкой себестоимости;  г) безопасности;  д) технологичности продукции и услуг.</p> <p>10. Документ на право ведения сервисной деятельности – это:  а) аттестат;  б) сертификат;  в) стандарт;  г) удостоверение;  д) лицензия;  е) патент.</p> <p>11. Процедура установления соответствия услуги базовому стандарту - это:  а) лицензирование;  б) стандартизация;  в) аттестация;  г) сертификация;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>д) патентование.</p> <p>12. Выявленное несоответствие услуги стандарту (по ФЗ РФ «О защите прав потребителей) – это:  а) порок;  б) недостаток;  в) ущербность;  г) неполнота;  д) несовершенство услуги.</p> <p>12. Совокупность замеров характеристик услуги и сравнения их с установленными требованиями – это:  а) основание для жалобы;  б) требования потребителей;  в) контроль качества услуги;  г) проверка стандартов.</p>	
Уметь	<p>- формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;  -использовать основы профессиональной этики;  - соблюдать профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;  - определять критерии качества услуг профессиональной деятельности;  - использовать различные средства</p>	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Составьте правильные стилистические выражения вместо не правильных выражений, например:  <u>Неправильно:</u> Грязная посуда  Разнос  Еще что-то будете есть?  Извиняюсь  <u>Правильно:</u> Использованная посуда  .....  .....  .....</p> <p>2. Выполните анализ тренинг-операции «Приготовление блюд в зале на виду у гостей» (укажите проблемные ситуации и пути их решения).</p> <p>3. Выполните анализ тренинг-операции «Встреча гостей» (укажите проблемные ситуации и пути их решения).</p> <p>4. Разработать фрагмент чек-листа аудита на соответствие стандартам обслуживания (подготовка рабочего места бармена).</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																
	делового общения; - управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности.																		
Владеть	-навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности; -навыками обслуживания различного рода контингента посетителей.	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Разработайте фрагмент чек-листа аудита на соответствие стандартам обслуживания</p> <p>Дата проверки _____</p> <table border="1" data-bbox="542 635 1886 946"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 635 1648 699">Элемент проверки</th> <th data-bbox="1648 635 1886 699">Да/нет +/-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="542 699 1648 730">Подготовка рабочего места официанта</td> <td data-bbox="1648 699 1886 730"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 730 1648 762">Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов</td> <td data-bbox="1648 730 1886 762"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 762 1648 794">Есть запас чистой столовой посуды</td> <td data-bbox="1648 762 1886 794"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 794 1648 826">Есть запас чистой столовых приборов</td> <td data-bbox="1648 794 1886 826"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 826 1648 858">Есть запас чистой столового белья</td> <td data-bbox="1648 826 1886 858"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 858 1648 890"></td> <td data-bbox="1648 858 1886 890"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 890 1648 922"></td> <td data-bbox="1648 890 1886 922"></td> </tr> </tbody> </table>	Элемент проверки	Да/нет +/-	Подготовка рабочего места официанта		Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов		Есть запас чистой столовой посуды		Есть запас чистой столовых приборов		Есть запас чистой столового белья						
Элемент проверки	Да/нет +/-																		
Подготовка рабочего места официанта																			
Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов																			
Есть запас чистой столовой посуды																			
Есть запас чистой столовых приборов																			
Есть запас чистой столового белья																			
Знать	- основные принципы организации специальных видов питания; - нормативные требования, предъявляемые к рационам специальных видов питания.	<p><b>Вопросы к экзамену</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний</li> <li>2. Применение разгрузочных и специальных диет</li> <li>3. Номерная система лечебного питания</li> <li>4. Система стандартных диет</li> <li>5. Принципы диетического питания</li> <li>6. Методы щажения, применяемые в диетическом питании</li> <li>7. Механический метод щажения</li> <li>8. Химический метод щажения</li> <li>9. Термический метод щажения</li> <li>10. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней</li> <li>11. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка</li> <li>12. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря</li> </ol>	Технологии специальных видов питания																

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>13. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника</p> <p>14. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме</p> <p>15. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем</p> <p>16. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки</p> <p>17. Показания для диеты № 1, цель назначения и характеристика диет</p> <p>18. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>19. Показания для диеты № 5, цель назначения и характеристика диет</p> <p>20. Показания для диеты № 5п, цель назначения и характеристика диет</p> <p>21. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>22. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>23. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>24. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>25. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний</p> <p>26. Принципы лечебно-профилактического питания</p> <p>27. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда</p> <p>28. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ</p> <p>29. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции</p> <p>30. Рацион лечебно-профилактического питания № 1</p> <p>31. Рацион лечебно-профилактического питания № 2</p> <p>32. Рацион лечебно-профилактического питания № 2а</p> <p>33. Рацион лечебно-профилактического питания № 3</p> <p>34. Рацион лечебно-профилактического питания № 4,</p> <p>35. Рационы лечебно-профилактического питания № 4а, 4б</p> <p>36. Рацион лечебно-профилактического питания № 5</p> <p>37. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания</p> <p>38. Правила выдачи молока и витаминов и других продуктов работающим во вредных условиях труда</p> <p>39. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп-пюре суп-крем).</p> <p>40. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления</p> <p>41. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления</p> <p>42. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей специальных видов питания;</p> <p>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации специальных видов питания;</p> <p>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации специальных видов питания.</p>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Задание</p> <p>- Отличительные характеристики диеты</p> <p>- Сравнительный анализ с рациональным питанием</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний</li> <li>2. Номерная система лечебного питания</li> <li>3. Система стандартных диет</li> <li>4. Принципы диетического питания, методы щажения</li> <li>5. Механический метод щажения</li> <li>6. Химический метод щажения</li> <li>7. Термический метод щажения. Метод «зигзагов» в диетотерапии</li> <li>8. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на работу желудочно-кишечного тракта</li> <li>9. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме</li> <li>10. Показания для диет № 1 и 1а, цель назначения и характеристика диет</li> <li>11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты</li> <li>12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика диет</li> <li>13. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты</li> <li>14. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты</li> <li>15. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты</li> <li>16. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты</li> <li>17. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний</li> <li>18. Принципы лечебно-профилактического питания</li> <li>19. Рацион лечебно-профилактического питания № 1</li> <li>20. Рацион лечебно-профилактического питания № 2 и 2а</li> <li>21. Рацион лечебно-профилактического питания № 3</li> <li>22. Рацион лечебно-профилактического питания № 4, 4а, 4б</li> <li>23. Рацион лечебно-профилактического питания № 5</li> <li>24. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания</li> <li>25. Правила выдачи молока и витаминов</li> </ol>	
Владеть	<p>- основами организации специальных видов питания для</p>	<p><b>Практические задачи</b></p> <p>1. Бракеражная комиссия в составе дежурного врача, повара и диетврача проверила санитарное состояние пищеблока перед выдачей разрешения на раздачу пищи, приготовленной на завтрак, оценила органолептику приготовленных блюд, о чем была сделана запись в бракеражном журнале.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	различных групп населения; - методами составления рационов.	<p>Все ли обязанности по контролю лечебного питания выполнила бракеражная комиссия?</p> <p>2 Больному А., 62 лет, госпитализированному с диагнозом «язвенная болезнь желудка», была назначена «ЩД». Масса тела пациента 60 кг, рост 170 см, температура тела 38,0°C, режим постельный. ОП – 22 см, КЖСТ – 7,6 мм, ДМТ – 15%.</p> <p>Через неделю назначена плановая операция. На основании имеющихся данных охарактеризуйте пищевой статус пациента, дайте оценку ЭЦ назначенной диеты.</p> <p>3 Сколько Вам известно рационов профилактического питания? Какие ограничения предусмотрены во всех рационах (т.е., что их объединяет?) и какой рацион питания Вы назначите пациенту, работающему на фармпроизводстве и переработке антибиотиков, обратившемуся по поводу аллергической реакции на коже и слизистых с диареей (дисбиотические изменения со стороны ЖКТ подтверждены лабораторно)?</p>	
Знать	- основные принципы организации лечебно-профилактического питания; - нормативные требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию.	<p><i>Тестовый контроль</i> <i>Выбрать все правильные ответы</i></p> <p>1 Незаменимыми аминокислотами являются: а) валин                    б) лейцин в) изолейцин            г) триптофан д) цистин</p> <p>2 Незаменимыми аминокислотами являются: а) лизин б) метионин в) тирозин г) фенилаланин д) треонин</p> <p>3 Роль жиров в питании человека: а) энергетическая б) пластическая в) терморегуляторная г) генетическая д) защитная</p> <p><i>Выбрать один правильный ответ</i></p> <p>4 Основным источником ПНЖК являются:</p>	Технология лечебно-профилактического и диетического питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) бараний жир  б) говяжий жир  в) растительные масла  г) кулинарный жир  д) сливочное масло</p> <p><i>Выбрать все правильные ответы</i></p> <p>5 Источники витамина С:  а) овощи  б) фрукты  в) ягоды  г) хвоя  д) печень</p> <p>6 Источники витамина А:  а) печень  б) масло сливочное  в) масло растительное  г) сметана  д) яйцо куриное</p> <p><i>Выбрать один правильный ответ</i></p> <p>7 Источник витамина D:  а) хлеб    б) мясо    в) печень трески  г) овощи    д) фрукты</p> <p>8 Суточная потребность в аскорбиновой кислоте у взрослого человека составляет:  а) 2-3 г  б) 500-1000 мг  в) 70-100 мг  г) 20-30 мг  д) 1-2 мг</p> <p>9 Суточная норма потребления ретинола:  а) 1 мг</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) 1 мкг в) 1 г г) 1 мг% д) 1 МЕ</p> <p>10 Ангулярный стоматит – симптом дефицита витамина: а) рибофлавина б) никотиновой кислоты в) пантотеновой кислоты г) пиридоксина д) тиамина</p> <p><i>Выбрать все правильные ответы</i></p> <p>11 Основными источниками витаминов группы В являются: а) хлеб б) молоко в) масло сливочное г) крупы д) дрожжи</p>	
Уметь	<p>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей лечебно-профилактических продуктов питания;</p> <p>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации лечебно-профилактических</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Приобрести практический навык в анализе профилактических свойств различных соков.</p> <p>Задачи: дать сравнительную характеристику осветлённых соков и соков с мякотью. Сравнить состав витаминов и микроэлементов фруктовых и овощных соков. Оценить действие осветлённых соков и соков с мякотью на функцию желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Объекты исследования: свежевыжатые соки собственного производства, смузи, фреши и т.д. (объекты можно выбрать самостоятельно)</p> <p>Сравнить исследуемые образцы по следующим показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– внешний вид;</li> <li>– органолептические свойства;</li> <li>– состав минералов и витаминов.</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации лечебно-профилактических продуктов питания.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основами организации лечебно-профилактического питания для населения;</li> <li>- методами составления рационов лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания из профессиональной области</b></p> <p>1 Разработать техническую документацию (ТТК) на свежевыжатые соки собственного производства, смузи, фреш и т.д.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения</li> </ul>	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание</li> </ul>	<p>Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	рецептур блюд и кулинарных изделий	(привести копии договоров к отчету); - методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов; - формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность; - виды сертификатов, их характеристика.	
Уметь	- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве; - оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы: - режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья; - документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии); - соблюдение требований товарного соседства; - штаты, график выхода на работу; - средства механизации погрузочно-разгрузочных работ; - связь с основным производством. Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них. Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары. 3 Изучить организацию производства Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы: - порядок составления производственных программ; - своевременность составления меню и плана-меню; - виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня); - расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов); - ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям; - структура перерабатываемого сырья;	
Владеть	- навыками самостоятельного освоения материала профильных технологических дисциплин	- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования; - проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов; - оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения; - участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием;	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения дисциплины;</li> <li>- современные представления об основных пищевых веществах и их роли в сохранении здоровья;</li> <li>- основные особенности и</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов к контрольным работам:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современное состояние и перспективы развития науки о питании.</li> <li>- Состояние питания человека. Положительные и отрицательные аспекты.</li> <li>- Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии земли.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: телец. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: козерог. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: дева. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии воды.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: рыбы. Особо значимые</li> </ul>	Знаки Зодиака и питание

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>характерные компоненты пищи зодиакальных диет.</p>	<p>нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: рак. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: скорпион. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии воздуха.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: весы. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: близнецы. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: водолей. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Общие характерологические особенности и пищевые привязанности знаков зодиака стихии огня.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: стрелец. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: лев. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: овен. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</li> <li>- Значение знания астрологических диет на составлении индивидуального рациона питания современного человека.</li> <li>- Значение для организма витаминов А, В, С. Продукты их содержащие.</li> <li>- Роль йода в поддержании нормального функционирования организма. Продукты, содержащие йод.</li> <li>- Роль кальция и фолиевой кислоты для здоровья человека. Продукты богатые ими.</li> <li>- Значение достаточного содержания селена и витамина Е для здоровья человека. Продукты их содержащие.</li> <li>- Роль магния и железа в организме. Продукты их содержащие.</li> <li>- Значение витаминов В<sub>6</sub> и В<sub>12</sub> для здоровья человека. Продукты богатые ими.</li> <li>- Роль меди и цинка в организме. Продукты богатые ими.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воздуха;</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 На основании Справочника химического состава блюд и кулинарных изделий охарактеризовать пищевую ценность продуктов и блюд для близнецов, весов и водолеев.</li> <li>2 На основании Справочника химического состава блюд и кулинарных изделий охарактеризовать пищевую ценность продуктов и блюд для раков, скорпионов и рыб.</li> <li>3 На основании Справочника химического состава блюд и кулинарных изделий охарактеризовать пищевую ценность продуктов и блюд для онов, львов и стрельцов.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>особенности зодиакальных диет стихии огня;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воды;</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии земли.</li> </ul>	<p>4 На основании Справочника химического состава блюд и кулинарных изделий охарактеризовать пищевую ценность продуктов и блюд для тельца, девы и козерога.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками в составлении рационов питания с учетом принадлежности к тому или иному знаку зодиака.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры ситуационных заданий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать рацион питания человека (по индивидуальному заданию), отражающий индивидуальные особенности питания раков, скорпионов и рыб.</li> <li>- Разработать рацион питания человека (по индивидуальному заданию), отражающий индивидуальные особенности питания овнов, львов и стрельцов.</li> <li>- Разработать рацион питания человека (по индивидуальному заданию), отражающий индивидуальные особенности питания тельца, девы и козерога.</li> <li>- Разработать рацион питания человека (по индивидуальному заданию), отражающий индивидуальность рациона близнецов, весов и водолеев</li> </ul>	
<p><b>ПК-5 - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b></p>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их</li> </ul>	<p>Примеры вопросов для собеседования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Что такое белки?</li> <li>2 Каковы физиологические функции белков в живой клетке?</li> <li>3 Какие функциональные группы входят в аминокислоты?</li> <li>4 На какие классы и по каким признакам делятся аминокислоты?</li> <li>5 Какие Вы знаете «незаменимые» аминокислоты? Почему они так называются?</li> <li>6 Какие аминокислоты входят в состав белков?</li> <li>7 Какими свойствами обладают аминокислоты?</li> </ol>	Биохимия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>метаболизм, - кинетику ферментативных реакций, - основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>8 На каком свойстве аминокислот основан синтез белков?  9 Какие виды связей обнаружены в белковых молекулах?  10 Как устроена белковая молекула?  11 Какие виды пространственной организации белковой молекулы вы знаете?  12 Какими физическими свойствами обладают белки?  13 Каковы химические свойства белков?  14 Как можно обнаружить наличие белка в неизвестном объекте?  15 От чего зависит пищевая ценность белка?</p> <p><b>Примеры тестов</b>  Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.  по теме: «Аминокислоты. Строение, физико-химические свойства, классификации»</p> <p>1. Отметьте протеиногенные аминокислоты:  а) триптофан  б) аланин  в) солонин  г)</p> <p>2. Какие элементы входят в состав аминокислот:  а) углерод  б) фосфор  в) сера  г) кислород</p> <p>3. Какие группы входят в состав общей части аминокислот  а) – CH<sub>3</sub>  б) – CH<sub>2</sub>OH  в) – COOH  г) – NH</p> <p>4. Укажите, какой характер имеет группа –NH<sub>2</sub>  а) кислый  б) основной  в) нейтральный  г) амфотерный</p> <p>по теме: «Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение»</p> <p>1. Как называется связь –CO-NH-:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>а) водородная  б) сложноэфирная  в) пептидная  г) простая эфирная</p> <p>2. Разные уровни организации белков стабилизированы определенными типами связей. Подберите к каждому пронумерованному типу связи буквенный ответ:</p> <table border="1" data-bbox="551 491 1585 794"> <tbody> <tr> <td data-bbox="551 491 1249 555">1.Ковалентные связи между карбоксильными и аминогруппами радикалов аминокислот.</td> <td data-bbox="1249 491 1585 555"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 555 1249 619">2.Связь между α- амино- и α-карбокси-группировками аминокислот.</td> <td data-bbox="1249 555 1585 619"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 619 1249 651">3.Связь между радикалами цистеина.</td> <td data-bbox="1249 619 1585 651"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 651 1249 699">4.Водородные связи между пептидными группировками.</td> <td data-bbox="1249 651 1585 699"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 699 1249 746">5.Водородные связи между радикалами аминокислот.</td> <td data-bbox="1249 699 1585 746"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="551 746 1249 794">6.Гидрофобные взаимодействия радикалов аминокислот.</td> <td data-bbox="1249 746 1585 794"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Буквенные варианты ответа:  А – Первичная структура  Б – Вторичная структура  В – Третичная структура</p> <p>3.Какова особенность кислых белков?  а) преобладание дикарбоновых кислот  б) равное соотношение моноаминодикарбоновых и моноаминомонокарбоновых кислот  в) преобладание диаминомонокарбоновых кислот  г) белок состоит из моноамино и монокарбоновых кислот</p> <p>4. Обратимая денатурация белка происходит при:  а) длительном нагревании;  б) действии сильных кислот;  в) кратковременном воздействии спирта;  г) добавлении солей тяжелых металлов.</p> <p>по теме: «Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот»</p>	1.Ковалентные связи между карбоксильными и аминогруппами радикалов аминокислот.		2.Связь между α- амино- и α-карбокси-группировками аминокислот.		3.Связь между радикалами цистеина.		4.Водородные связи между пептидными группировками.		5.Водородные связи между радикалами аминокислот.		6.Гидрофобные взаимодействия радикалов аминокислот.		
1.Ковалентные связи между карбоксильными и аминогруппами радикалов аминокислот.															
2.Связь между α- амино- и α-карбокси-группировками аминокислот.															
3.Связь между радикалами цистеина.															
4.Водородные связи между пептидными группировками.															
5.Водородные связи между радикалами аминокислот.															
6.Гидрофобные взаимодействия радикалов аминокислот.															



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1. Функции ДНК:  а) хранение генетической информации;  б) передача генетической информации по наследству дочерним клеткам;  в) матрица для синтеза РНК;  г) участие в окислительных реакциях.</p> <p>2. В молекуле ДНК не содержится:  а) аденин;  б) тимин;  в) урацил;  г) гуанин;  д) цитозин;  е) дезоксирибоза.</p> <p>3. Пространственное соответствие азотистых оснований друг другу в молекулах нуклеиновых кислот осуществляется по принципу:  а) кооперативности;  б) комплементарности;  в) копланарности.</p> <p>4. Наследственная информация, записанная в виде генетического кода, хранится в:  а) молекуле р-РНК;  б) молекуле и-РНК;  в) молекуле ДНК;  г) молекуле т-РНК;  д) рибосоме.</p> <p>по теме: «Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота»  по теме: «Ферменты. Строение, специфичность, физико-химические свойства, функции»</p> <p>1. Ферменты это:  а) вещества, которые используются в ходе реакции;  б) вещества, которые в ходе реакции претерпевают изменения, но по ее завершении возвращаются в исходное состояние;  в) белковые катализаторы;  г) вещества, которые образуют комплекс с субстратом и разрушаются в ходе реакции;  д) вещества, ускоряющие химическую реакцию.</p> <p>2. Химическое превращение субстрата обеспечивается:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) аллостерическим центром;  б) регуляторным центром;  в) адсорбционным центром;  г) каталитическим центром.</p> <p>3. Простетическая группа ферментов – это:  а) место присоединения субстрата;  б) центр регуляции  в) участок фермента, обеспечивающий присоединение эфферторов;  г) место присоединения кофактора.</p> <p>4. Какой фермент осуществляет гидролитический распад дисахарида?  а) липаза;  б) амилаза;  в) лактаза;  г) пептидаза.</p> <p>по теме: «Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме»  по теме: «Строение, физико-химические свойства и функции углеводов»</p> <p>1. К основным свойствам углеводов относятся:  а) углеводы многоатомные спирты;  б) наличие неразветвленной цепи атомов углерода;  в) полимеры;  г) соответствуют формуле (CH<sub>2</sub>O)<sub>n</sub>.</p> <p>2. Полисахариды, состоящие из моносахаридных единиц одного типа, называются гомополисахаридами. Примером гомополисахарида является:  а) гликопротеин;  б) крахмал;  в) глюкозамин;  г) глюкогон.</p> <p>3. Моносахара по структуре могут быть линейными и циклическими. К циклическим относятся:  а) фруктоза;  б) дезоксирибоза;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) лактоза; г) мальтоза.</p> <p>по теме: «Ферментативные превращения углеводов»</p> <p>1. В цикле Кребса образуется:</p> <p>а) 3 НАД, 1 ФАД, 1 АТФ; б) 3 АТФ, 3НАДН<sub>2</sub>; в) 3 НАДН<sub>2</sub>, 1ФАДН<sub>2</sub>, 1 ГТФ; г) 12 АТФ, 3 НАД, 2 ФАД.</p> <p>2. ЦТК имеет энергетическое значение, потому что приводит:</p> <p>а) к образованию воды; б) выделению СО<sub>2</sub>; в) образованию субстратов для дыхательной цепи; г) образованию метаболитов для синтеза новых веществ.</p> <p>3. Процесс гликолиза протекает в:</p> <p>а) цитоплазме клетки; б) митохондриях клетки; в) эндоплазматическом ретикулуме; г) межклеточном пространстве.</p> <p>4. Регулятором углеводного обмена в организме является гормон, вырабатываемый клетками поджелудочной железы, который называется:</p> <p>а) глобулин; б) кофеин; в) инсулин; г) протеин.</p> <p>по теме: «Классификация, строение и функции липидов»</p> <p>1. К незаменимым жирным кислотам относятся:</p> <p>а) масляная и пальмитиновая; б) пальмитиновая и олеиновая; в) линолевая и линоленовая; г) линоленовая и стеариновая.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2. Молекула жира состоит из жирных кислот и этого многоатомного спирта:  а) этиленгликоль;  б) сорбит;  в) сфингозин;  г) глицерин.</p> <p>по теме: «Обмен липидов»</p> <p>1. Основным исходным веществом, из которого осуществляется синтез жирных кислот в организме, является:  а) глюкоза;  б) мочеви́на;  в) глицин;  г) гуанин.</p> <p>2. Синтез жирных кислот осуществляется в:  а) цитоплазме клетки;  б) митохондриях клетки;  в) лизосомах клетки;  г) межклеточном пространстве.</p> <p>по теме: «Витамины»</p> <p>1. К жирорастворимым витаминам относятся:  а) А, В, С, Д;  б) А, Д, Е, К;  в) РР, Н, В, В<sub>с</sub>;  г) С, Р, К, Е.</p> <p>2. К водорастворимым витаминам относятся:  а) РР, Н, В<sub>6</sub>;  б) А, В, С, Д;  в) С, Р, К, Е;  г) В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>.</p> <p>3. Биологическое значение витаминов заключается в том, что они;  а) являются источником энергии;  б) входят в состав гормонов;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) являются структурными компонентами клеток;  г) входят в состав белков соединительной ткани;  д) входят в состав ферментов в виде коферментов.  по теме: «Гормоны»</p> <p>1. Выберите свойства гормонов, отличающие их от других биологических регуляторов:  а) действуют при очень низких концентрациях;  б) действуют через специфические регуляторы;  в) поступают в клетки-мишени из крови;  г) секретируются специализированными эндокринными клетками;  д) обладают относительной стабильностью.</p> <p>2. К гормонам белковой природы относятся:  а) прогестерон;  б) адреналин;  в) глюкагон;  г) инсулин.</p> <p>3. Определите, в чем заключается воздействие гормона на организм:  а) изменение активности фермента;  б) изменение проницаемости мембран клеток;  в) активация синтеза ферментов;  г) распад ферментов;  д) активация взаимодействия фермента и субстрата.</p>	
Уметь	- осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1 Провести качественный анализ  Выделение и определение фосфопротеинов (казеина) из молока.  Результат: 1 Выпадение хлопьевидного осадка. При проведении биуретовой реакции отмечается фиолетовая окраска.  2 При проведении молибденовой пробы с гидролизатом казеина выпал осадок лимонно-желтого цвета. Объясните качественную реакцию и сформулируйте вывод.</p> <p>2 Физико-химические свойства белков  Тема <i>Осаждение белков при нагревании</i>.  Принцип метода: при нагревании в нейтральной или слабокислой среде почти все белки денатурируют и переходят в нерастворимое состояние. Для большинства белков изоэлектрическая точка соответствует слабокислой среде (рН около 5,0). Наиболее полная и быстрая коагуляция имеет место в изоэлектрической точке. В сильно кислых и</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы										
	химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.	<p>сильнощелочных растворах белок приобретает высокий заряд и не выпадает в осадок. Для разных белков различна температура свертывания. Некоторые из них выдерживают даже продолжительное кипячение, тогда как другие коагулируют при 50-55<sup>0</sup>С.</p> <p>Оборудование: штатив с пробирками, пипетки капельные (глазные) и на 1,0 или 2,0 мл, спиртовка, держатели для пробирок.</p> <p>Реактивы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Яичный белок, 1 % раствор.</li> <li>2 Уксусная кислота, 1 % раствор.</li> <li>3 Уксусная кислота, 10 % раствор.</li> <li>4 Хлорид натрия, насыщенный раствор.</li> <li>5 NaOH, 10 % раствор.</li> </ol> <p>Ход работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 В 5 пробирок налить по 0,5 мл раствора белка.</li> <li>2 Нагреть содержимое первой пробирки. Наблюдать выпадение осадка белка.</li> <li>3 Во вторую пробирку добавить каплю 1 % раствора уксусной кислоты и нагреть. Осаждение происходит быстрее и полнее, т.к. молекула белка находится в изоэлектрическом состоянии.</li> <li>4 В третью пробирку прибавить 1-2 капли (0,5 мл) 10 % раствора уксусной кислоты и нагреть. Белок не осаждается даже при кипячении, поскольку белки в кислой среде приобретают положительный заряд, что придает им устойчивость.</li> <li>5 В четвертую пробирку добавить 1-2 капли (0,5 мл) 10 % раствора уксусной кислоты и несколько капель насыщенного раствора хлорида натрия, нагреть. Белок выпадает в осадок, т.к. лишается гидратной оболочки.</li> <li>6 В пятую пробирку прилить несколько капель (0,5 мл) 10 % раствора гидроксида натрия и нагреть. Осадок белка не образуется даже при кипячении, поскольку белки приобретают отрицательный заряд.</li> </ol> <p><b>Задание:</b> Записать в таблицу результаты осаждения белка при кипячении: появление осадка «+», а отсутствие «-». В каждом случае указать причины появления или отсутствия осадка белка.</p> <table border="1" data-bbox="542 1109 1588 1217"> <tr> <td>Нейтральная</td> <td>Слабокислая</td> <td>Сильнокислая</td> <td>Сильнокислая с электролитом</td> <td>Щелочная среда</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Вывод</p>	Нейтральная	Слабокислая	Сильнокислая	Сильнокислая с электролитом	Щелочная среда						
Нейтральная	Слабокислая	Сильнокислая	Сильнокислая с электролитом	Щелочная среда									
Владеть	- навыками и приемами проведения	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p>Ситуация 1: В составе природных жиров присутствует витамин А и другие жирорастворимые витамины.</p>											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	<p>1 В каком виде – очищенном или в составе природных жиров витамин А сохраняется дольше, то есть его двойные связи медленнее окисляются кислородом? 2 Почему?</p> <p>Ситуация 2: У человека, длительно не употреблявшего в пищу жиры, но получавшего достаточное количество углеводов и белков, обнаружены дерматит, плохое заживление ран, ухудшение зрения, снижение гонадотропной функции. После назначения рыбьего жира в терапевтических дозах все симптомы исчезли. 1 С недостаточностью каких витаминов это может быть связано? 2 Какова биологическая роль этих витаминов? 3 В каких продуктах высоко содержание этих витаминов?</p> <p>Ситуация 3: У четырехмесячного ребенка выражены явления рахита. Расстройства пищеварения не отмечается. Проявления заболевания уменьшились после проведения адекватной терапии и пребывания на солнце. 1 С недостаточностью какого витамина это может быть связано? 2 Какова биологическая роль этого витамина? 3 В каких продуктах высокое содержание этого витамина? 4 Возможен ли синтез этого витамина в организме человека? 5 Каковы симптомы гиповитаминоза для этого витамина?</p> <p>Ситуация 4: При употреблении большого количества сырого яичного белка может развиваться гиповитаминоз биотина (витамин Н), сопровождающийся дерматитом. Чем обусловлен гиповитаминоз? Почему вареные яйца такого эффекта не вызывают?</p> <p>Ситуация 5: В некоторых странах, где население употребляет в пищу большое количество хлебных злаков, у людей часто встречаются случаи недостаточности цинка. Особенно это явление проявляется там, где люди пекут лепёшки из пресного бездрожжевого теста, если же хлеб пекут из дрожжевого теста, то нехватка цинка наблюдается реже. Известно, что зёрна злаков содержат много фитиновой кислоты. 1 Почему недостаточность цинка проявляется меньше, если употреблять дрожжевой хлеб? 2 Какое значение имеет цинк для метаболизма?</p>	
Знать	- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая,	<p><b>Примерные тестовые вопросы:</b> Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.</p> <p><b>по теме: «Введение»</b></p> <p>1. К какой группе («пищевой продукт» или «продукт питания») относятся следующие продукты: а) чай, кофе, безалкогольные напитки, специи; б) компот, сок, квас;</p>	Пищевая химия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов); - явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.</p>	<p>в) суп-харчо, солянка, крошка; г) водка, вино, пиво, ликер.</p> <p>2. Суточная потребность человека в белках: а) 50-70 г.; б) 100-110 г.; в) 80-100 г.; г) 120-140 г.</p> <p>3. Суточная потребность человека в ПНЖК: а) 2-6 г.; б) 8-10 г.; в) 4-8 г.; г) 10-15 г.</p> <p>4. Понятие «биологическая ценность» продукта включает: а) незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные вещества, ПНЖК; б) белки, жиры, углеводы, ПНЖК; в) белки, витамины, минеральные вещества, жиры; г) незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, белки.</p> <p>5. Запасная форма углеводов в организме человека: а) глюкоза; б) фруктоза; в) гликоген; г) крахмал.</p> <p><b>по теме: «Понятие качества пищевых продуктов»</b></p> <p>1. «Основной обмен» это: а) количество энергии необходимое организму для поддержания жизненных функций; б) энергия необходимая для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя; в) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в активном состоянии; г) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя.</p> <p>2. При смешанном питании основной обмен увеличивается в среднем на: а) 10-15%;</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) 20-30%; в) 5-10%; г) 40-50%.</p> <p>3. К основным компонентам гомеостаза относятся: а) материалы, обеспечивающие клеточные потребности; б) окружающие факторы (осмотическое давление, температура, pH); в) наследственность, регенерация, иммунобиологическая активность; г) размножение, рост, развитие.</p> <p><b>по теме: «Гомеостаз и питание»</b></p> <p>1. Полный гидролиз крахмала и гликогена протекает а) в желудке б) в тонком кишечнике в) в полости рта г) в желчном пузыре</p> <p>2. При взаимодействии восстанавливающих сахаров с белками образуются темноокрашенные соединения _____</p> <p>3. Избыток глюкозы накапливается в печени в виде _____</p> <p>4. Структурные компоненты крахмала – амилоза и _____</p> <p><b>по теме: «Функциональные свойства белков. Роль в питании человека»</b></p> <p>1. Биологическая ценность белков определяется а) незаменимыми аминокислотами; б) азотным балансом; в) заменимыми аминокислотами; г) структурными особенностями.</p> <p>2. Наиболее близки к «идеальному белку» а) животные белки; б) растительные белки;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) глобулярные белки; г) фибриллярные белки.</p> <p>3. Антигены, вызывающие аллергические реакции а) антитела; б) аллергены; в) гаптены.</p> <p>4. В организме человека легче усваиваются белки а) нативные; б) денатурированные; в) фибриллярные.</p> <p>5. Степень усвоения белков по убыванию а) молоко; б) мясо; в) хлеб; г) рыба.</p> <p><b>по теме: «Ферменты пищевого сырья»</b></p> <p>1. Ферменты липаза, протеаза, карбогидразы относятся к классу: _____</p> <p>2. Ферменты-катализаторы реакций гидролиза в технологических процессах и питании: а) <math>\alpha</math>-амилаза; б) <math>\beta</math>-амилаза; в) монофенолмонооксигеназа; г) <math>\beta</math>-фруктофуранозидаза.</p> <p>3. Название пищеварительных ферментов: протеазы желудочного сока а) трипсин; б) эластаза; в) гастрин; г) желатиназа; д) пепсин.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4. Название пищеварительных ферментов: протеазы поджелудочного сока</p> <p>а) гастриксин;  б) химотрипсин;  в) желатиназа;  г) трипсин;  д) карбоксипептидаза.</p> <p>5. Активная кислотность желудочного сока</p> <p>а) 1-3;  б) 7-8;  в) 4-5;  г) 5-6.</p> <p><b>по теме: «Углеводы в сырье и пищевых продуктах»</b></p> <p>1. Основными источниками углеводов в питании являются</p> <p>а) растительные продукты  б) продукты животного происхождения  в) продукты микробного происхождения  г) трансгенные продукты</p> <p>2. Углеводы, не усваиваемые организмом человека:</p> <p>а) декстрины;  б) крахмал;  в) пектиновые вещества;  г) раффиноза.</p> <p>3. Гликозид, содержащийся в семенах горчицы, корне хрена и др.</p> <p>а) синигрин;  б) ванилин;  в) амигдалин;  г) соланин.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4. Название моносахаридов пищи:</p> <p>а) лактоза;  б) мальтоза;  в) галактоза;  г) фруктоза;  д) глюкоза.</p> <p><b>по теме: «Липиды в сырье и пищевых продуктах»</b></p> <p>1. Фосфолипиды относятся к группе:</p> <p>а) простых липидов;  б) сложных липидов;  в) циклических липидов;  г) восков.</p> <p>2. Природными антиокислителями жиров являются:</p> <p>а) ретинол;  б) эргокальциферол;  в) токоферолы;  г) холестерин.</p> <p>3. Переваривание жиров осуществляется главным образом в</p> <p>а) тонком кишечнике;  б) желудке;  в) толстом кишечнике;  г) полости рта.</p> <p>4. Степень ненасыщенности жира характеризует</p> <p>а) йодное число;  б) число омыления;  в) перекисное число;  г) кислотное число.</p> <p>5. Эмульгирование жиров в тонком кишечнике осуществляется при помощи:</p> <p>а) солей желчных кислот;  б) фермента липазы;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) фермента липоксигеназы; г) фермента энтерокиназы.</p> <p><b>по теме: «Витамины»</b></p> <p>1. Гиповитаминоз: а) полное отсутствие витаминов; б) переизбыток витаминов; в) недостаток витаминов; г) наследственное заболевание.</p> <p>1. Гипервитаминоз характеризует в организме: а) отсутствие витаминов; б) недостаток витаминов; в) переизбыток витаминов; г) значительный дефицит витаминов.</p> <p>3. Классификация витаминов построена на растворимость их в: а) воде; б) жире; в) воде и жире; г) щелочах.</p> <p>4. Токсичное действие на организм оказывает накопление витаминов: а) водорастворимых; б) жирорастворимых; в) группы В; г) аскорбиновой кислоты (С).</p> <p>5. Синергизм а) отсутствие в организме витаминов; б) повышение биологической активности химических соединений при их смешении; в) подавление биологической активности витаминов; г) снижение биологической активности химических соединений при их смешении.</p> <p><b>по теме: «Минеральные вещества»</b></p> <p>1. Основной структурный компонент костей и зубов:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) медь;  б) фтор;  в) кальций;  г) йод.</p> <p>2. Кальций из костей выводится при избытке:  а) фосфора;  б) магния;  в) серы;  г) железа.</p> <p>3. Функции в организме железа:  а) построение костной ткани;  б) образование гемоглобин;  в) участие в передаче нервных импульсов;  г) нормальное функционирование щитовидной железы.</p> <p>4. Для нормальной функционирования щитовидной железы необходим:  а) фтор;  б) калий;  в) цинк;  г) йод.</p> <p>5. В результате технологической обработки продуктов содержание минеральных веществ:  а) снижается;  б) увеличивается;  в) не изменяется;  г) полностью теряется.</p> <p><b>по теме: «Химия вкуса, запаха, цвета»</b></p> <p>1. Красители, используемые для окраски и витаминизации майонезов, кондитерских и хлебобулочных изделий:  а) лиолин;  б) цитрусовый красный;  в) хлористый цианин;  г) патулин.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2. Отличие натуральных ароматизаторов от искусственных:</p> <p>а) стабильные;  б) не стабильные;  в) дешевые;  г) содержат не больше одного вещества не существующего в природе.</p> <p><b>по теме: «Пищевые продукты как дисперсные системы»</b></p> <p>1. К какой дисперсной системе относятся мясной фарш, замороженный животный жир, альбумин:</p> <p>а) грубодисперсной;  б) высокодисперсной;  в) затрудняюсь ответить.</p> <p>2. Размер частиц грубодисперсных систем:</p> <p>а) <math>&gt; 10^{-3}</math>;  б) <math>10^{-7} - 10^{-5}</math>;  в) <math>&lt; 10^{-3}</math>;  г) <math>10^{-5} - 10^{-3}</math>.</p> <p><b>по теме: «Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи»</b></p> <p>1. Количество обогатителя в обогащенных продуктах составляет:</p> <p>а) 2-5%;  б) 2-3%;  в) 5-7%;  г) 3-5%.</p> <p>2. Свойства зубиотиков:</p> <p>а) восполняют дефицит пищевых веществ;  б) повышают сопротивляемость организма;  в) являются профилактическим средством от болезней;  г) обеспечивают нормальный состав и активность микрофлоры кишечника.</p>	
Уметь	- иметь навыки работы с отдельными	<p><b>Задание для выполнения лабораторной работы</b></p> <p><b>1 Определение аскорбиновой кислоты в сырье и готовых продуктах</b></p> <p>Цель работы: Изучение роли и значения витаминов в питании человека, освоение методов определения витамина С</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;</p> <p>- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.</p>	<p>в сырье и готовых продуктах, исследование влияния различных факторов на устойчивость витамина С.</p> <p><b>1 Определить аскорбиновую кислоту йодометрическим методом</b>  <b>Необходимые реактивы и посуда:</b>  2 % раствор соляной кислоты, 1 % раствор йодида калия (KJ), 0,5 % раствор крахмала, 0,001 М раствор иодата калия (KJO<sub>3</sub>)  Реактивы для разрушения витамина С:  0,1 % раствор соли мора, 0,5 % раствор сульфата меди.  Технические весы, аналитические весы, гомогенизатор, водяная баня, микробюретки, пипетки на 1, 2, 5, 20 см<sup>3</sup>, мерные колбы вместимостью 100 см<sup>3</sup>, конические колбы вместимостью 250 см<sup>3</sup>, стаканы вместимостью 50 и 100 см<sup>3</sup>. воронки для фильтрования, бумажные фильтры, цилиндры мерные вместимостью 50 см<sup>3</sup>.  Расход плодово-ягодного сырья 20-50 г на один анализ, напитков 50 см<sup>3</sup>.  Техника определения  На технических весах взвешивают 10 г сырья, измельчают в ступке в течение 10 минут, затем количественно переносят в мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, доводят дистиллированной водой до метки, перемешивают и фильтруют через складчатый бумажный фильтр. В коническую колбу отбирают 20 см<sup>3</sup> фильтрата, добавляют 1 см<sup>3</sup> 2 % раствора соляной кислоты, 0,5 см<sup>3</sup> 1 % раствора йодистого калия и 2 см<sup>3</sup> 0,001 М раствором йодата калия до устойчивого синего окрашивания. Параллельно проводят контрольное титрование, где вместо 20 см<sup>3</sup> фильтрата берут такое же количество дистиллированной воды.  1 см<sup>3</sup> 0,001 М раствора йодата калия соответствует 0,088 мг аскорбиновой кислоты. Содержание аскорбиновой кислоты рассчитывают по формуле</p> $X = \frac{(C_3 - C_4) \cdot 0,088 \cdot C_1 \cdot 100}{H \cdot C_2},$ <p>где X – содержание аскорбиновой кислоты, мг%;  C<sub>1</sub> – общий объем вытяжки, см<sup>3</sup>;  C<sub>2</sub> – объем вытяжки, взятый на титрование, см<sup>3</sup>;  C<sub>3</sub> – объем 0,001 м раствора йодата калия, пошедшего на титрование опытного образца, см<sup>3</sup>;  C<sub>4</sub> – объем 0,001 м раствора йодата калия, пошедший на титрование контрольного образца, см<sup>3</sup>;  H – масса навески, г.</p> <p><b>2 Исследовать влияния различных факторов на сохранность витамина С</b></p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
		<p><i>Необходимые реактивы и посуда:</i>            2 % раствор соляной кислоты, 1 % раствор йодида калия (КJ), 0,5 % раствор крахмала, 0,001 М раствор иодата калия (KJO<sub>3</sub>)            Реактивы для разрушения витамина С:            0,1 % раствор соли мора, 0,5 % раствор сульфата меди.            Технические весы, аналитические весы, гомогенизатор, водяная баня, микробюретки, пипетки на 1, 2, 5, 20 см<sup>3</sup>, мерные колбы вместимостью 100 см<sup>3</sup>, конические колбы вместимостью 150 см<sup>3</sup>, стаканы вместимостью 50 и 100 см<sup>3</sup>. воронки для фильтрования, бумажные фильтры, цилиндры мерные вместимостью 50 см<sup>3</sup>.            Расход плодово-ягодного сырья 20-50 г на один анализ, напитков 50 см<sup>3</sup>.  <i>Техника определения</i>            Исходное сырье, полуфабрикаты или готовую продукцию подвергают действию различных факторов, которые приводят к разрушению витамина С. В исследуемых образцах до и после обработки определяют содержание витамина С.</p> <p>Варианты проведения опытов:            1. Нагрев исследуемого объекта до температуры 55-65 °С, выдержка при этой температуре 30 минут;            Нагрев исследуемого объекта до температуры 100 °С, кипячение 5 минут;            Аэрация исследуемого объекта в течение 30 минут;            Добавление в исследуемый объект ионов железа в виде 2 см<sup>3</sup> 0,1 % раствора соли мора;            Добавление в исследуемый объект ионов меди в виде 2 см<sup>3</sup> 0,5 % раствора сульфата меди.            Полученные результаты сводят в таблице 3.1 и делают вывод о влиянии исследованных способов обработки на сохранность витамина С в исследуемых объектах.</p> <p><b>3 Анализ результатов работы</b>            Результаты исследования сводятся в таблице. По результатам исследования делают вывод о содержании витамина С в исследуемых объектах и сохранности витамина С при использовании различных факторов воздействия на исследуемые объекты.</p> <p>Таблица - Влияние способов обработки на сохранность витамина С</p> <table border="1" data-bbox="555 1137 1576 1361"> <thead> <tr> <th>Вид обработки</th> <th>Содержание витамина С до обработки, мг%</th> <th>Содержание витамина С после обработки,</th> <th>Сохранность витамина С, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.Нагрев до 55-65°С</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.Нагрев до 100° С</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.Аэрация</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.Раствор соли Мора</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Вид обработки	Содержание витамина С до обработки, мг%	Содержание витамина С после обработки,	Сохранность витамина С, %	1.Нагрев до 55-65°С				2.Нагрев до 100° С				3.Аэрация				4.Раствор соли Мора				
Вид обработки	Содержание витамина С до обработки, мг%	Содержание витамина С после обработки,	Сохранность витамина С, %																				
1.Нагрев до 55-65°С																							
2.Нагрев до 100° С																							
3.Аэрация																							
4.Раствор соли Мора																							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы				
		<table border="1" data-bbox="555 277 1579 341"> <tr> <td data-bbox="555 277 860 341">6.Раствор сульфата меди</td> <td data-bbox="860 277 1084 341"></td> <td data-bbox="1084 277 1352 341"></td> <td data-bbox="1352 277 1579 341"></td> </tr> </table> <p data-bbox="539 373 819 400"><b>Контрольные вопросы</b></p> <ol data-bbox="539 405 1568 614" style="list-style-type: none"> <li>1 Какие витамины относятся к водорастворимым, жирорастворимым.</li> <li>2 Какие витамины содержатся в растительном сырье</li> <li>3 Какие изменения происходят с витаминами при переработке сырья.</li> <li>4Приведите пути витаминизации продуктов питания.</li> <li>5 Какую роль играют витамины в организме человека.</li> <li>6 Какие факторы воздействия наиболее отрицательно влияют на сохранность витамина С.</li> <li>7 Какие вещества относятся к витаминоподобным.</li> </ol>				6.Раствор сульфата меди				
6.Раствор сульфата меди										
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами исследования продуктов питания;</li> <li>- расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.</li> </ul>	<p data-bbox="539 628 808 655"><b>Практические задачи</b></p> <p data-bbox="539 660 1883 715">Задание 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой кулинарной обработке.</p> <p data-bbox="539 719 1485 746">При расчете химического состава готового к употреблению продукта необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определить содержание питательных веществ в каждом отдельном пищевом продукте, входящем в состав готового к употреблению продукта;</li> <li>- рассчитать пищевую ценность;</li> <li>- результаты оформить в виде таблицы.</li> </ul> <p data-bbox="539 906 1883 960">1 Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).</p> <p data-bbox="539 997 896 1024">Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Что такое пищевая ценность продуктов?</li> <li>2 Что такое энергетическая ценность продуктов?</li> <li>3 В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?</li> <li>4 Какие пищевые вещества относят к основным?</li> <li>5 Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?</li> <li>6 Что такое рацион питания?</li> <li>7 Каковы принципы составления рациона питания?</li> <li>8 От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?</li> </ol> <p data-bbox="539 1305 1883 1359">2. Рассчитайте аминокислотный скор белков макаронных изделий высшего сорта по лизину, если известно, что в 100 г белка этих изделий содержится 2,4 г лизина.</p>								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3 Молекулы и протоны воды и льда имеют различные свойства. С каким свойством, связано то, что лед состоит не только из НОН – молекул, ориентированных так, что один атом водорода расположен на линии между каждой парой кислородных атомов? А чистый лед содержит также и ионы <math>\text{H}^+</math>, <math>\text{H}_3\text{O}^+</math> и <math>\text{OH}^-</math>, а кристаллы льда не являются совершенными, и имеющие место дефекты связанные с изменениями положениями протонов. Сопровождаемой новой (нейтральной) ориентацией или изменениями ионного характера?</p>	
Знать	<p>- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;</p> <p>- физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Примерные тесты по теме: «Изменение белков и других азотистых веществ»</b></p> <p>1. Назовите технологический процесс, при котором дегидратация белка носит необратимый характер:</p> <p>а) замораживание мяса;</p> <p>б) сублимационная сушка овощей, плодов.</p> <p>2. Закончите предложение.</p> <p>Белки, содержащие все восемь незаменимых аминокислот, называются ...</p> <p><b>по теме: «Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов»</b></p> <p>1. Закончите предложение.</p> <p>К неглубоким изменениям сахаров относят: гидролиз, ...</p> <p>2. Назовите процесс, благодаря которому происходит образование хрустящей корочки при жарке и запекании изделий:</p> <p>а) меланоидинообразование;</p> <p>б) гидролиз;</p> <p>в) коагуляция.</p> <p>3. Является ли типичным процесс молочного брожения сахаров для предприятий общественного питания?</p> <p><b>по теме: «Изменение крахмала»</b></p> <p>1. Вставьте пропущенное слово:</p> <p>Для приготовления ... киселей рекомендуется использовать картофельный крахмал.</p> <p>Какие показатели клейстера являются существенными в данном выборе?</p> <p>2. Расположите процессы последовательно, по ходу их осуществления при тепловой обработке продуктов, содержащих крахмал:</p> <p>а) клейстеризация;</p> <p>б) адсорбция;</p> <p>в) набухание.</p> <p><b>по теме: «Изменение пищевых жиров»</b></p>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		<p>1. Закончите утверждение: чем выше температура дымообразования, тем:</p> <p>а) меньше будет разлагаться жир с образованием акренолина;</p> <p>б) больше будет разлагаться жир с образованием акренолина.</p> <p>2. Опровергните данное утверждение.</p> <p>Варка обычного бульона способствует меньшему окислению жиров, чем концентрированного.</p> <p>3. Закончите предложение.</p> <p>Процесс помутнения бульона и образования салистого вкуса, называется ...</p> <p><b>по теме «Структурно-механические характеристики кулинарной продукции»</b></p> <p>1. Перечислите основные свойства пищевых продуктов, связанные с их структурой.</p> <p>2. Что понимают под вязкостью? Назовите виды вязкости.</p> <p>3. Перечислите основные факторы, влияющие на различные структурно-механические свойства пищевых продуктов.</p> <p><b>по теме «Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов»</b></p> <p>1. Назовите pH-среду, способствующую сохранению красящих веществ при тушении свеклы и припускивании лососевых рыб</p> <p>2. Дайте определение термина «порог чувствительности».</p> <p>3. Перечислите правила варки зеленых овощей (створок гороха, шпината), которые практически не разрушают хлорофилл.</p> <p>4. Раскрыть классификацию ароматически-вкусовых веществ.</p> <p>5. Охарактеризовать основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов в порядке увеличения образования ароматически-вкусовых веществ.</p> <p><b>по теме: «Изменение витаминов в продуктах при кулинарной обработке»</b></p> <p>1. Вставьте пропущенную единицу измерения.</p> <p>Содержание витаминов в продуктах выражается в ... на 100 г продукта.</p> <p>2. Проведите анализ рецептуры «Овощи, припущенные в сметанном соусе», заполнив таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="544 1169 1590 1356"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 1169 891 1262">Технологическая операция</th> <th data-bbox="891 1169 1238 1262">Фактор, разрушающий витамины</th> <th data-bbox="1238 1169 1590 1262">Кулинарный прием, уменьшающий разрушение витаминов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 1262 891 1297">Овощи нарезают дольками</td> <td data-bbox="891 1262 1238 1297"></td> <td data-bbox="1238 1262 1590 1297"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1297 891 1356">Овощи припускают по отдельнос</td> <td data-bbox="891 1297 1238 1356"></td> <td data-bbox="1238 1297 1590 1356"></td> </tr> </tbody> </table>	Технологическая операция	Фактор, разрушающий витамины	Кулинарный прием, уменьшающий разрушение витаминов	Овощи нарезают дольками			Овощи припускают по отдельнос			
Технологическая операция	Фактор, разрушающий витамины	Кулинарный прием, уменьшающий разрушение витаминов										
Овощи нарезают дольками												
Овощи припускают по отдельнос												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			Структурный элемент образовательной программы
		и с жиром			
Уметь	<p>- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания</p> <p>-распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья</p> <p>-характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки</p>	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>1 Спрогнозировать изменение сахаров в процессе кулинарной обработки, с целью осуществления процессов, формирующих качество готовой пищи.</p> <p><i>Выполнив данную практическую работу, Вы будете знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменение сахаров в процессе приготовления пищи;</li> <li>- процессы, формирующие качество готовой продукции;</li> </ul> <p><i>будете уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;</li> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию;</li> </ul> <p><u><i>Последовательность выполнения работы:</i></u></p> <p>1. При выполнении практического задания необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Дать характеристику сахаров.</li> <li>1.2. Дать характеристику гидролиза дисахаридов.</li> <li>1.3. Дать характеристику карамелизации сахаров.</li> <li>1.4. Сущность процесса меланоединообразования.</li> <li>1.5. Влияние изменения сахаров на качество кулинарной продукции.</li> </ol> <p>2. Задание по вариантам:</p> <p>Вариант 1: углеводы муки  Вариант 2: углеводы хлеба  Вариант 3: углеводы круп  Вариант 4: углеводы картофеля  Вариант 5: углеводы овощей  Вариант 6: углеводы плодов  Вариант 7: углеводы молочных продуктов  Вариант 8: углеводы сахара-песка  Вариант 9: углеводы меда  Вариант 10: углеводы орехов</p> <p>Выполнить анализ 2-3 рецептур приготовления блюда (мучного кондитерского изделия) с целью описания сущности всех изменений сахаров (согласно варианта) в процессе кулинарной обработки. Результаты внести в</p>			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы															
		<p>таблицу</p> <p>Физико-химические изменения основных пищевых веществ (указать) в процессе приготовления блюда (изделия)</p> <hr/> <p>(наименование продукции)</p> <table border="1" data-bbox="542 427 1883 624"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 427 987 496">Сущность технологической операции</th> <th data-bbox="987 427 1435 496">Температура нагрева продукта</th> <th data-bbox="1435 427 1883 496">Сущность физико-химических изменений</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>3. На основании проведенного анализа физико-химических изменений сахаров сделать вывод о процессах, формирующих качество готовой продукции (для каждой рецептуры).</p> <p><u>Контрольные вопросы:</u></p> <p>1. Как изменяются свойства сахаров в результате тепловой обработки.</p> <p>2. Каким образом можно прогнозировать изменение свойств сырья, богатого сахарами в процессе кулинарной обработки, приведите примеры.</p>		Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений													
Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений																	
Владеть	- профессиональным языком предметной области знания	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p>Задача 1 При взвешивании жареного рубленого бифштекса обнаружены большие потери массы. Масса полуфабриката и технология приготовления были выдержаны. Укажите причину данного нарушения.</p> <p>Задача 2 На производство поступили: филе минтая и сазан потрошенный с головой. Ваши рекомендации по размораживанию данных видов рыб.</p> <p>Задача 3 При бракераже установлено, что куски жареной рыбы имеют рыхлую консистенцию, разваливаются. Укажите, что повлияло на изменение консистенции готового кулинарного изделия.</p>																	
Знать	- основные свойства органических веществ; - основные определения и	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алканы: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>2. Алканы: физические и химические свойства, применение.</li> <li>3. Алкены: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>4. Алкены: физические и химические свойства, применение.</li> <li>5. Алкины: строение, изомерия, способы получения.</li> </ol>		Основы химических процессов в пищевых технологиях															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>понятия, лежащие в основе пищевых технологий;</p> <p>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Алкины: физические и химические свойства, применение.</li> <li>7. Алкадиены: строение, изомерия, способы получения, физические и химические свойства, особенности реакций присоединения в диенах с сопряжёнными связями, применение.</li> <li>8. Циклоалканы: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>9. Циклоалканы: физические и химические свойства, применение.</li> <li>10. Ароматические соединения: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>11. Ароматические соединения: физические и химические свойства, применение.</li> <li>12. Механизмы реакций электрофильного замещения в ароматическом ряду.</li> <li>13. Гомологи бензола: строение, химические свойства, способы получения и применение.</li> <li>14. Правила ориентации заместителей в бензольном кольце.</li> <li>15. Одноатомные спирты: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>16. Одноатомные спирты: физические и химические свойства, применение.</li> <li>17. Многоатомные спирты: строение, изомерия, способы получения, физические и химические свойства, применение.</li> <li>18. Фенолы: строение, способы получения.</li> <li>19. Фенолы: физические и химические свойства, применение.</li> <li>20. Альдегиды: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения.</li> <li>21. Альдегиды: физические и химические свойства, применение.</li> <li>22. Кетоны: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения,</li> <li>23. Кетоны: физические и химические свойства, применение.</li> <li>24. Предельные карбоновые кислоты: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения.</li> <li>25. Предельные карбоновые кислоты: физические и химические свойства, применение.</li> <li>26. Функциональные производные карбоновых кислот: сложные эфиры, амиды и нитрилы (строение, номенклатура, получение, свойства).</li> <li>27. Функциональные производные карбоновых кислот: ангидриды и галогенангидриды карбоновых кислот (строение, номенклатура, получение, свойства).</li> <li>28. Дикарбоновые кислоты: получение, свойства и применение.</li> <li>29. Ароматические карбоновые кислоты: получение, физические свойства, строение и химические свойства.</li> <li>30. Непредельные моно- и дикарбоновые кислоты: получение, свойства и применение.</li> <li>31. Аминокислоты: состав, классификация, номенклатура, строение, получение, свойства.</li> <li>32. Гидроксикислоты: номенклатура, изомерия, получение и свойства.</li> <li>33. Галогенкарбоновые кислоты: номенклатура, методы получения, свойства.</li> <li>34. Альдегидо- и кетокислоты: получение, свойства и применение.</li> <li>35. Амины алифатические: номенклатура получение и свойства.</li> <li>36. Ароматические амины: получение, строение и свойства.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы;</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента;</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике.</li> </ul>	<p><b>Гетероциклические соединения</b></p> <p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При сгорании определенной массы третичного амина выделилось 0,448л углекислого газа, 0,495г воды и 0,056л азота. Установите молекулярную формулу этого амина, назовите его и рассчитайте массу сгоревшего вещества.</li> <li>2. При сгорании бескислородного органического вещества выделилось 6,72г (н.у.) углекислого газа, 3,6г воды и 7,3г хлороводорода. Установите молекулярную формулу сгоревшего соединения, приведите одну из его возможных структурных формул и рассчитайте его массу.</li> <li>3. Соединение содержит 38,71% углерода, 16,13% водорода по массе и еще один элемент, число атомов которого в молекуле равно числу атомов углерода. Относительная плотность соединения по азоту равна 1,107. Определите молекулярную формулу соединения.</li> <li>4. Выведите простейшую формулу вещества, при сжигании 15,38 мг которого получено 36,51 мг углекислого газа и 18,78 мг воды.</li> <li>5. При сгорании определенной массы третичного амина выделилось 0,448л углекислого газа, 0,495г воды и 0,056л азота. Установите молекулярную формулу этого амина, назовите его и рассчитайте массу сгоревшего вещества.</li> <li>6. При полном сгорании циклического углеводорода образовалось 27г воды и 3,36 л углекислого газа. Относительная плотность этого вещества по аргону равна 1,05. Установите молекулярную формулу этого соединения.</li> <li>7. При сжигании вещества массой 10,7г получили 30,8г CO<sub>2</sub>, 8,1г воды и 1,4г азота. Плотность паров по воздуху равна 3,69. Определите молекулярную формулу вещества.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области пищевых технологий.</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какой объем уксусной эссенции плотностью 1,070 г/мл надо взять для приготовления столового уксуса объемом 200 мл и плотностью 1,007 г/ мл? Массовая доля уксусной кислоты в уксусной эссенции равна 80%, в уксусе-6%.</li> <li>2. Массовая доля крахмала в картофеле составляет 20 %. Рассчитайте массу глюкозы, которая может быть получена из картофеля массой 405 кг. Выход продукта равен 70 %.</li> </ol>	
Знать	- молекулярно-	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</b>	Основы



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>биологические основы технологии рекомбинантных генов и их возможности для получения новых видов продукции;</p> <p>- биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов.</p> <p>- высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тканей растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии</p>	<p>1. Предмет «Основы биотехнологии», его значение для специалистов в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров.</p> <p>2. Этапы развития биотехнологии.</p> <p>3. Основные направления в биотехнологии.</p> <p>4. Требования, предъявляемые к микроорганизмам – продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов.</p> <p>5. Стадии и кинетика роста микроорганизмов.</p> <p>6. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства.</p> <p>7. Способы культивирования микроорганизмов.</p> <p>8. Культивирование животных и растительных клеток.</p> <p>9. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.</p> <p>10. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии.</p> <p>11. Сырье для питательных сред. Принципы составления питательных сред.</p> <p>12. Состав питательной среды для биотехнологического производства (источники углерода и других питательных веществ).</p> <p>13. Приготовление питательной среды, инокуляция и культивирование.</p> <p>14. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом.</p> <p>15. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма.</p> <p>16. Направленный синтез лимонной кислоты.</p> <p>17. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом.</p> <p>18. Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом.</p> <p>19. Получение и использование аминокислот.</p> <p>20. Получение липидов с помощью микроорганизмов.</p> <p>21. Производство и применение витаминов.</p> <p>22. Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>23. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов.</p> <p>24. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.</p> <p>25. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка.</p> <p>26. Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза.</p> <p>27. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.</p> <p>28. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.</p>	биотехнологии

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		29. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности. 30. Генетически модифицированные источники пищи. 31. Съедобные водоросли. 32. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Пороки заквасок 33. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Микроорганизмы, входящие в состав заквасок. 34. Получение молочных продуктов (йогурт, сметана, коровье масло). 35. Биотехнологические процессы в сыроделии. 36. Диетические свойства кисломолочных продуктов. Классификация бифидопродуктов. 37. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов. 38. Биотехнологические процессы в пивоварении. 39. Биотехнологические процессы в виноделии. 40. Получение спиртопродуктов. 41. Биотехнологические процессы в хлебопечении. 42. Применение ферментов при выработке фруктовых соков. 43. Консервированные овощи и другие продукты. 44. Продукты из сои. Микромицеты в питании человека. 45. Продукты гидролиза крахмала. 46. Перспективы развития пищевой биотехнологии. 47. Экологические аспекты биотехнологии.	
Уметь	- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии; - формировать умения выявлять и анализировать информацию, способную приводить к	<p style="text-align: center;"><b>Практические вопросы</b></p> 1 Составить биотехнологическую схема поэтапного производства продуктов микробного синтеза для получения целевого продукта, используемого для производства продукта питания (по индивидуальному заданию) <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Получение посевного материала.</li> <li>2) Приготовление питательной среды.</li> <li>3) Ферментация (культивирование)</li> <li>4) Выделение целевого продукта.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Индивидуальное задание</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производство пива</li> <li>- производство плодово-ягодного вина</li> <li>- производство игристого вина</li> <li>- производство виноградных вин</li> <li>- производство слабоалкогольных напитков брожения.</li> <li>- производство кваса.</li> <li>- производство квашеных овощей.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>появлению и развитию новых направлений биотехнологии;</p> <p>- оценивать новые технологии с учетом их экономического эффекта;</p> <p>- составлять типовую схему биотехнологического производства</p>	<p>- производство чая. - производство хлеба. - производство сыра.</p> <p><b>Контрольные вопросы</b></p> <p>Что такое биотехнология? В чем заключается взаимосвязь биотехнологии с другими науками? Каковы основные направления развития биотехнологии? Перечислите основные стадии биотехнологического производства. Что такое посевной материал? Как готовят посевной материал в производственных условиях? Какие компоненты входят в состав питательных сред? Что такое ферментация? Какими методами осуществляется разделение биомассы от культуральной жидкости? В каком случае необходима дезинтеграция клеток? Какие способы концентрирования продукта Вам известны?</p> <p>Тесты:</p> <p>1. Функциональная активность ДНК-лигаз: А - лизирование (растворение, гидролиз) ДНК; Б - образование фосфодиэфирных связей между концами полинуклеотидных цепей; В - метилирование нуклеотидов; Г - нейтрализация ДНК; Д - расщепление ДНК.</p> <p>2. Для введения рекомбинантной ДНК в производстве препаратов методом генной инженерии используют: А - хромосомы; Б - плазмиды; В - рибосомы; Г - лизосомы; Д - ядра клеток.</p> <p>3. Плазида представляет собой: А - определенный штамм кишечной палочки, используемый для биотехнологических целей; Б - кольцеобразную молекулу ДНК; В - участок цепи РНК, несущий информацию о структуре гена; Д - вирус, размножающийся в цитоплазме микробной клетки;</p> <p>4. Отбор трансформированных клеток, содержащих рекомбинантную ДНК (гибридную плазмиду) проводят: А - тестированием на резистентность к различной температуре;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б - тестированием на резистентность к определенным антибиотикам;  В - по способности окрашиваться гематоксилином;  Г - по морфологическим признакам;  Д - по скорости роста и размножения.</p> <p>5. Субстратами рестриктаз, используемых в генной инженерии, являются...</p> <p>А. гомополисахариды  Б. гетерополисахариды  В. нуклеиновые кислоты  Г. белки  Д. полисахариды</p> <p>6. «Ген-маркер» необходим в генной инженерии для...</p> <p>А. включения вектора в клетки хозяина  Б. отбора колоний, образуемых клетками, в которые проник вектор  В. включения «рабочего гена» в вектор  Г. повышения стабильности вектора  Д. повышения компетентности клетки</p> <p>17. Фермент лигаза используется в генной инженерии, поскольку...</p> <p>А. скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина  Б. катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина  В. катализирует ковалентное связывание углеродно-фосфорной цепи ДНК гена с ДНК вектора  Г. катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки  Д. обеспечивает образование водородных связей</p> <p>1. В биотехнологии понятию «биообъект» соответствуют следующие определения:</p> <p>А - организм, на котором испытывают новые БАВ;  Б - организмы, вызывающие микробную контаминацию технологического оборудования;  В - фермент, используемый для генно-инженерных процессов;  Г - организм, фермент (промышленный биокатализатор) – средство производства для получения лекарственных, профилактических, диагностических препаратов.  Д - фермент, используемый в лечебных целях.</p> <p>2. Отличительные особенности эукариотической клетки:</p> <p>А - малый размер;  Б – отсутствие ядра;  В - ригидная клеточная стенка;  Г - отсутствие субклеточных органелл;  Д - хромосомная ДНК в ядре.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3. Отличительные особенности прокариотической клетки:            А - большой размер;            Б - наличие ядра;            В - наличие субклеточных органелл;            Г - многослойная клеточная стенка;            Д - хромосомная ДНК в цитоплазме.</p> <p>4. Оптимальный температурный режим развития микроорганизмов-мезофилов составляет:            А - 45-90 °С;            Б - 10-47 °С;            С - 25-45 °С;            Д – 2-12 °С.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с микроорганизмами-продуцентами;</li> <li>- навыками выполнения анализа продуктов биотехнологического производства физико-химическими методами;</li> <li>- навыками получения посевного материала из чистых культур;</li> <li>- владеть навыками формирования предложений по глубокой переработке, модификации</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания:</b></p> <p>Рассчитать количество синтезированной лимонной кислоты (С) грибом, в культуральной жидкости, если известно X= 0,5 г; V= 5 мл. Расчет проводят по формуле:</p> $C = V * (X/100)$ <p>где С – количество лимонной кислоты, г; V - объем культуральной жидкости, мл; X - содержание лимонной кислоты, г.</p> <p>Определите массу сухого мицелия гриба (Б), если известно, что М ф= 2,3г, Мм=2,8г. Расчет проводят по формуле:</p> $B = M_m - M_{\phi}$ <p>где B – масса сухого мицелия, г; M<sub>φ</sub> - масса пустого фильтра, г; M<sub>м</sub> - масса фильтра с высушенным мицелием, г.</p> <p>Определить продуцирующую способность мицелия (П) гриба, если известно, что С=0,5г, Б=2,0г. Расчет проводят по формуле:</p> $П = C/B$ <p>где П - продуцирующая способность мицелия, г/г; С - количество лимонной кислоты, г; В - масса сухого мицелия, г.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	технологического процесса переработки отходов.		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе действия современных приборов, средств измерения и контроля</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Предмет и задачи дисциплины.</li> <li>- Понятие о химической идентификации.</li> <li>- Классификация методов аналитической химии.</li> <li>- Систематический качественный химический анализ.</li> <li>- Сущность гравиметрического анализа.</li> <li>- Основные этапы гравиметрического анализа.</li> <li>- Условия получения кристаллических и аморфных осадков.</li> <li>- Осаждаемая и гравиметрическая форма осадков.</li> <li>- Вычисления в гравиметрическом анализе. Гравиметрический фактор (множитель).</li> <li>- Сущность титриметрического анализа.</li> <li>- Метод пипетирования и метод отдельных навесок.</li> <li>- Способы титрования.</li> <li>- Кислотно-основное титрование.</li> <li>- Кривые титрования в методе нейтрализации.</li> <li>- Выбор индикатора в методе нейтрализации.</li> <li>- Расчеты в титриметрическом методе.</li> <li>- Сущность фотометрического метода анализа.</li> <li>- Основной закон светопоглощения.</li> <li>- Отклонения от основного закона светопоглощения.</li> <li>- Молярный коэффициент светопоглощения.</li> <li>- Закон Бугера-Ламберта-Бера.</li> <li>- Спектр поглощения.</li> <li>- Сущность рефрактометрического метода анализа.</li> <li>- Явление преломления света на границе двух прозрачных сред.</li> <li>- Закон преломления света. Абсолютный и относительный показатели преломления света.</li> <li>- Молярная рефракция и ее определение.</li> <li>- Полное внутреннее отражение.</li> <li>- Природа возникновения электродного потенциала.</li> <li>- Электролиз. Законы электролиза.</li> </ul>	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сущность электрогравиметрического анализа.</li> <li>- Условия раздельного выделения металлов.</li> <li>- Сущность потенциометрического анализа.</li> <li>- Электроды сравнения и требования к ним.</li> <li>- Индикаторные электроды и требования к ним.</li> <li>- Сущность кондуктометрического метода анализа.</li> <li>- Удельная электропроводность.</li> <li>- Эквивалентная электропроводность.</li> <li>- Сущность хроматографического анализа.</li> <li>- Классификация хроматографических методов по агрегатному состоянию фаз.</li> <li>- Классификация хроматографических методов по способу относительного перемещения фаз.</li> <li>- Классификация хроматографических методов по способу размещения неподвижной фазы.</li> <li>- Сущность элюентного метода хроматографии.</li> <li>- Параметры хроматограммы: высота, ширина, площадь пика, время удерживания.</li> <li>- Критерий разделения.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять химические и физико-химические величины</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>1. Из навески технического сульфида натрия массой 0,3000 г после окисления сульфида до сульфата получили 0,8250 г BaSO<sub>4</sub>. Рассчитайте массовые доли серы и сульфида натрия и сравните их с теоретическим содержанием.</p> <p>2. Сколько миллилитров 96% раствора серной кислоты (плотностью 1,84 г/мл) необходимо для приготовления 100 мл 0,5 н раствора кислоты? Вычислите титр этого раствора.</p> <p>3. Навеску стали 0,25 г растворили, объем довели до 50,0 см<sup>3</sup>. В две мерные колбы вместимостью 25,0 см<sup>3</sup> поместили аликвоты по 10,0 см<sup>3</sup> этого раствора, в одну из них добавили стандартный раствор, содержащий 0,20 мг титана, затем в обе колбы добавили H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> и H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> и разбавили до метки дистиллированной водой. Определите массовую долю (%) титана в стали, если при измерении оптической плотности растворов получены следующие результаты <math>A_x = 0,13</math>; <math>A_{x+cm} = 0,19</math>.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>4. При электрогравиметрическом определении свинца в руде для проведения анализа взята навеска 0,6280 г. Масса анода до электролиза 11,8492 г, после электролиза исследуемого раствора 12,1086 г. Вычислите процентное содержание свинца в образце руды. Приведите схемы процессов, протекающих на катоде и аноде, ионные и молекулярные уравнения реакций электролиза.</p> <p>5. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:</p> <table border="1" data-bbox="542 587 1424 746"> <tr> <td><math>C_{(CH_3COOH)}</math> , моль/л</td> <td>,083</td> <td>,42</td> <td>,83</td> <td>1,25</td> <td>,67</td> </tr> <tr> <td><math>\kappa</math>, См·см<sup>-1</sup></td> <td>,75</td> <td>,73</td> <td>,45</td> <td>0,32</td> <td>,24</td> </tr> </table> <p>Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см<sup>-1</sup>.</p> <p>6. К 50 см<sup>3</sup> 0,05 н раствора <math>Cd(NO_3)_2</math> прибавили 3 г катионита в Н-форме. После установления равновесия концентрация уменьшилась до 0,003 моль/дм<sup>3</sup>. Определить обменную емкость (ммоль/г) катионита</p>	$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	,083	,42	,83	1,25	,67	$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	,75	,73	,45	0,32	,24	
$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	,083	,42	,83	1,25	,67										
$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	,75	,73	,45	0,32	,24										
Владеть	<p>- основными методами исследования свойств веществ</p> <p>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</p>	<p><b>Примерные практические задания из профессиональной области:</b></p> <p>1. Для определения натрия в молоке 5 см<sup>3</sup> его разбавили в мерной колбе на 100 см<sup>3</sup> и фотометрическим методом проанализировали его и два стандартных раствора. В результате анализа были получены следующие данные:</p> <table border="1" data-bbox="542 1110 1868 1184"> <tr> <td><math>C(Na^+)</math>, мкг/см<sup>3</sup></td> <td>15</td> <td>30</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>I, мкА</td> <td>42,5</td> <td>70,5</td> <td>61</td> </tr> </table> <p>Рассчитать содержание натрия в молоке, (мг/дм<sup>3</sup>)</p> <p>2. % г сыра озолили, полученную золу растворили в мерной колбе вместимостью 50 см<sup>3</sup>. Затем 5 см<sup>3</sup> полученного раствора перенесли в мерную колбу вместимостью 25 см<sup>3</sup>, добавили молибдат аммония и воды до метки и измерили оптическую плотность при длине волны 360 нм в кювете толщиной 10 мм. Рассчитать содержание</p>	$C(Na^+)$ , мкг/см <sup>3</sup>	15	30	x	I, мкА	42,5	70,5	61					
$C(Na^+)$ , мкг/см <sup>3</sup>	15	30	x												
I, мкА	42,5	70,5	61												



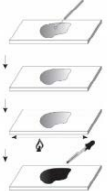
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>фосфора в 100 г сыра, если молярный коэффициент поглощения равен 4800. а оптическая плотность полученного раствора – 1,15.</p> <p>3. Для определения массовой доли сахара в сиропе была приготовлена серия стандартных растворов сахарозы и измерены их показатели преломления:</p> <table border="1" data-bbox="542 451 1868 523"> <tr> <td>W, %</td> <td>10</td> <td>20</td> <td>30</td> <td>40</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>N</td> <td>1,3513</td> <td>1,3684</td> <td>1,3880</td> <td>1,4074</td> <td>1,4262</td> </tr> </table> <p>Определить массовую долю сахара в сиропе, если показатель преломления после разбавления его в два раза был равен 1,3782.</p> <p>4. Рассчитать массовую долю ионов натрия в рассоле, если потенциал индикаторного натрий- селективного электрода, измеренный по отношению насыщенному каломельному электроду, при 20°C равен – 57,6 мВ. Плотность рассола 1,147 г/см<sup>3</sup>.</p> <p>5. Для разделения смеси аминокислот методом бумажной хроматографии были получены три пятна с площадью <math>S_1 = 0,78 \text{ см}^2</math>, <math>S_2 = 0,92 \text{ см}^2</math>, <math>S_3 = 0,54 \text{ см}^2</math>. пробег пятен равен соответственно <math>l_1 = 10</math>, <math>l_2 = 13</math>, <math>l_3 = 15</math> см.</p>	W, %	10	20	30	40	50	N	1,3513	1,3684	1,3880	1,4074	1,4262	
W, %	10	20	30	40	50										
N	1,3513	1,3684	1,3880	1,4074	1,4262										
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ</li> <li>- основные понятия и положения коллоидной химии</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удельная поверхность и поверхностная энергия.</li> <li>2. Поверхностное натяжение.</li> <li>3. Поверхностные явления на границе газ-жидкость и жидкость-жидкость.</li> <li>4. Адсорбция на поверхности раствор-газ.</li> <li>5. Взаимодействие жидкости с поверхностью твердого тела.</li> <li>6. Адсорбция газов на твердых телах.</li> <li>7. Изотерма адсорбции И. Лэнгмюра.</li> <li>8. Смачивание. Растекание.</li> <li>9. Когезия. Адгезия.</li> <li>10. Хроматография. Ионный обмен на адсорбентах.</li> <li>11. Общая характеристика коллоидных систем.</li> <li>12. Классификации коллоидных систем.</li> <li>13. Методы получения коллоидных систем.</li> <li>14. Методы диспергирования.</li> <li>15. Методы конденсации.</li> </ol>	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>16. Методы очистки коллоидных растворов.  17. Строение коллоидных частиц золей.  18. Получение золей методом пептизации.  19. Коллоидные системы в пищевых технологиях.  20. Светорассеяние в дисперсных системах. Эффект Тиндаля.  21. Понятие о кинетической и агрегативной устойчивости.  22. Коагуляция. Порог коагуляции. Правило Шульце-Гарди.  23. Коагуляция коллоидных растворов электролитами.  24. Взаимная коагуляция коллоидных растворов.  25. Седиментация золей.  26. Классификация высокомолекулярных соединений (ВС).  27. Структура, форма и гибкость макромолекул.  28. Свойства растворов высокомолекулярных соединений.  29. Строение молекул белковых веществ.  30. Устойчивость растворов ВС.  31. Студни. Классификация студней. Методы получения студней. Набухание.  32. Гели. Оводнение и высыхание гелей. Гистерезис.  33. Броуновское движение.  34. Электрокинетические явления. Дзета-потенциал.  35. Электрофорез и электроосмос.  36. Эмульсии и суспензии.  37. Пены  38. Порошки</p>	
Уметь	<p>- измерять химические и физико-химические величины веществ  - анализировать полученные результаты эксперимента  - применять полученные результаты</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b>  1. Удельная поверхность сферических частиц гидрозоля кремнезема составляет <math>1,1 \cdot 10^4 \text{ м}^2/\text{кг}</math>. Плотность кремнезема <math>2,7 \text{ г/см}^3</math>, вязкость дисперсионной среды <math>1 \cdot 10^{-3} \text{ Па}\cdot\text{с}</math>, температура 293 К. Определите проекции среднего сдвига частиц золя за время 4 с.  2. При набухании 100 г каучука поглотилось 964 мл хлороформа. Рассчитайте процентный состав полученного студня. Плотность хлороформа равна <math>1,9 \text{ г/см}^3</math>.  3. В колбы налито по 25 мл золя <math>Al(OH)_3</math>. Для того, чтобы вызвать коагуляцию золя, потребовалось добавить: в первую – 2,65 мл 1н. раствора <math>KCl</math>, во вторую – 9,35 мл 0,001 н. раствора <math>K_3PO_4</math>. Вычислить пороги коагуляции и определить знак заряда золя.  4. Составьте формулу мицеллы золя, полученного путем смешивания растворов 20 мл 0,001 н. <math>Pb(NO_3)_2</math> и 10 мл 0,04 М <math>K_2SO_4</math>.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	исследований на практике	5. Какой объем $0,0002 \text{ M Fe(NO}_3)_3$ требуется для коагуляции $0,025 \text{ л}$ золя сульфида мышьяка, если порог коагуляции $C(\text{Fe(NO}_3)_3) = 0,067 \text{ ммоль/л}$ ?	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных законов коллоидной химии в пищевых технологиях</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области коллоидной химии и способностью объяснять их результаты применительно к профессиональной деятельности</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной области:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вычислите количество шариков жира в 500 г коровьего молока с жирностью 3,2 % и найдите их общую и удельную поверхность, если диаметр отдельного шарика равен <math>2 \cdot 10^{-4} \text{ см}</math>. Плотность жира равна <math>0,95 \text{ г/см}^3</math>.</li> <li>2. Вычислите удельную и общую поверхность 100 г эмульсии, содержащей 70 % подсолнечного масла. Диаметр каждого шарика <math>2 \cdot 10^{-4} \text{ см}</math>, плотность подсолнечного масла <math>0,92 \text{ г/см}^3</math>.</li> <li>3. Вычислите удельную и общую поверхность жира в 100 г соуса ручного изготовления, содержащего 70 % растительного масла. Размер шариков жира <math>2 \cdot 10^{-3} \text{ см}</math>, а плотность масла <math>0,92 \text{ г/см}^3</math>.</li> <li>4. Для получения студней взяли три навески желатина 0,5, 1 и 1,5 г. Образование студня происходило в первом случае за 15 мин, во втором – за 10, а в третьем – за 5 мин. Постройте кривую, откладывая по оси абсцисс концентрацию студня, а по оси ординат – скорость застудневания.</li> <li>5. Найдите площадь, приходящуюся на одну молекулу в насыщенном адсорбционном слое анилина на поверхности его водного раствора с воздухом, если предельная адсорбция анилина составляет <math>6 \cdot 10^{-6} \text{ моль/м}^2</math>.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основную терминологию;</li> <li>- основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов;</li> <li>- правила</li> </ul>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, задачи и методы микробиологии</li> <li>2. Методы выделения чистых культур и стерилизации.</li> <li>3. Химический состав бактериальной клетки (макро и микроэлементы).</li> <li>4. Химический состав бактериальной клетки (органические вещества).</li> <li>5. Морфология и размеры бактериальной клетки. Полиморфизм.</li> <li>6. Структурная организация микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки.</li> <li>7. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Грамму. Клеточные включения.</li> </ol>	Пищевая микробиология

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>безопасности работы в микробиологической лаборатории;</p> <p>- критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов;</p> <p>- теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе производства пищевых продуктов;</p> <p>- микроорганизмы, способные вызывать порчу продуктов питания;</p> <p>- современные научные средства, методы пищевой микробиологии для оптимизации технологических процессов при производстве продуктов.</p>	<p>8. Вирусы. Морфология, строение вирусов. Взаимодействие вирусов с клеткой.</p> <p>9. Рост микроорганизмов в периодической и проточной культуре. Явление диауксии (двухфазный рост).</p> <p>10. Поверхностные структуры (капсулы, ворсинки, жгутики). Таксисы – движение бактерий.</p> <p>11. Размножение микроорганизмов (бактерий, вирусов, грибов).</p> <p>12. Систематика прокариотных микроорганизмов: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева.</p> <p>13. Метаболизм микроорганизмов. Молочнокислое брожение. Организмы его осуществляющие.</p> <p>14. Метаболизм микроорганизмов. Спиртовое брожение. Организмы его осуществляющие.</p> <p>15. Метаболизм микроорганизмов. Пропионовокислое брожение. Организмы его осуществляющие.</p> <p>16. Метаболизм микроорганизмов. Маслянокислое брожение. Организмы его осуществляющие.</p> <p>17. Метаболизм микроорганизмов. Способы получения энергии микроорганизмами.</p> <p>18. Взаимодействие человека и животных с микроорганизмами. Инфекции и иммунитет.</p> <p>19. Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования (брожения и дыхания).</p> <p>20. Две стадии брожения. Гликолиз.</p> <p>21. Споры. Процесс спорообразования.</p> <p>22. Грибы. Особенности, условия роста, значение грибов. (<i>Mucor</i>, <i>Penicilinum</i>, <i>Aspergellius</i>).</p> <p>23. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.</p>	
Уметь	- готовить, окрашивать и микроскопировать	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Приготовить мазок из чистой культуры микроорганизмов с твердой питательной среды, окрасить по Граму и определить грам-тип микроорганизмов;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	препараты микроорганизмов; - проводить учет количества микроорганизмов; - проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; - интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям.	2. Приготовить мазок из чистой культуры микроорганизмов с жидкой питательной среды, окрасить по Граму и определить грам-тип микроорганизмов; 3. Провести экспресс метод определения грам-типа предложенной культуры. 4. Исследовать мясо птицы по микробиологическим показателям качества. <b>Приготовление фиксированного препарата «мазок»</b> 1. Чистое обезжиренное предметное стекло достают из банки с окрашенным спиртом и проносят через пламя спиртовки. 2. После сгорания спирта подсушенное стекло кладут на микробиологический мостик и пипеткой в центр предметного стекла наносят небольшую каплю воды. При необходимости количество воды корректируют фильтровальными полосками. 3. В правую руку берут бактериологическую петлю и прокаливают ее в пламени спиртовки. 4. Если мазок готовят из микроорганизмов в жидкой питательной среде, охлаждать микробиологическую петлю не нужно. При приготовлении мазка из культуры, выращенной на твердой питательной среде, микробиологическую петлю следует охладить о внутреннюю стенку чашки Петри. 5. Охлажденной петлей отбирают небольшое количество бактериальной культуры и вносят ее в каплю воды. 6. Препарат распределяют тонким слоем по поверхности предметного стекла и высушивают на воздухе. 7. Микробиологическая петля сразу прокаливается в пламени спиртовки. 8. Высушенный препарат фламбируют, проводя стекло мазком вверх 3 - 4 раза через пламя спиртовки, пока не появится ощущение жжения при прикладывании стекла к тыльной стороне руки. 9. Спиртовку после фламбирования мазка следует затушить, покрыв колпачком. <b>Окраска по Граму</b> 1. Профламбированный препарат окрашивают, разместив его на микробиологическом мостике. 2. На мазок укладывают бумагу Синева (фильтровальная бумага, пропитанная красителем генциановым фиолетовым и высушенная), заливают водой и выдерживают 2 минуты. 3. Бумагу снимают, удаляют избыток красителя, наклонив предметное стекло. Водой не промывают. Заливают мазок раствором Люголя (активный компонент йод), выдерживают 2 минуты. 4. Сливают избыток раствора Люголя и наливают 96% этиловый спирт на время до одной минуты. Действие спирта останавливают, промывая мазок водой. 5. Следующий этап – окраска водным раствором фуксина в течение 2 минут. По окончании, промывают препарат водой и просматривают под микроскопом. 6. Сформулировать выводы.	
Владеть	- методами проведения стандартных испытаний по	<b>Практические задания.</b> <b>Задание 1.</b> Приготовить фиксированный окрашенный препарат. Обезжирить чистое предметное стекло мылом. В асептических условиях нанести на него каплю воды, в которую петлей (также в асептических условиях) внести культуру бактерий (аналогично препарату «раздавленная капля»).	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Этой же петлей распределить полученную суспензию максимально тонким слоем по поверхности стекла. Высушить мазок, желательнее при комнатной температуре. Если все было сделано правильно на этапе приготовления мазка (то есть было нанесено небольшое количество воды и распределено тонким слоем), то высушивание происходит быстро. Зафиксировать мазок. Взять предметное стекло двумя пальцами и, держа предметное стекло мазком вверх, провести его через верхнюю часть пламени спиртовки (наиболее горячую) три раза. Поместить препарат в штатив для окрашивания и нанести на него краситель. Выдержать 1 мин. (время может варьироваться в зависимости от красителя). По истечению времени промывать препарат водой до тех пор, пока стекающая вода не обесцветится. Микроскопировать с объективом 100 × с использованием иммерсионного масла. Отметить морфологию исследуемых клеток, сравнить окрашенный фиксированный и препарат с прижизненной окраской (рисунок). Внести в рабочую тетрадь процесс приготовления фиксированного окрашенного препарата. Подобная методика является базовой для приготовления наиболее распространенных сложных окрасок</p>  <p>Рисунок – Приготовление фиксированного окрашенного препарата</p> <p><b>Задание 2.</b> Провести окраска включений. В асептических условиях внести на покровное стекло каплю культуры дрожжей. Внести в суспензию клеток каплю раствора Люголя. Накрыть препарат покровным стеклом и микроскопировать. Покровным стеклом нужно накрывать аккуратно, не допуская появления воздушных пузырей. Отметить окрашивание гликогеновых включений дрожжей, внести в рабочую тетрадь процесс приготовления препарата и получившийся результат.</p> <p><b>Задание 3.</b> Провести окраска капсул Нанести на предметное стекло каплю туши; промыть и прожечь петлю. В асептических условиях внести в тушь каплю исследуемых микроорганизмов, имеющих капсулы. Распределить полученную смесь по стеклу петлей. Накрыть покровным стеклом. На темном фоне должны быть видны клеточки, окруженные непрокрашенной капсулой. Внести в рабочую тетрадь процесс приготовления препарата и получившийся результат.</p> <p><b>Контрольные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие процессы входят в понятие фиксации препарата?</li> <li>2. Какие преимущества и недостатки есть у фиксированных препаратов?</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		3. Назовите основные функции капсул у бактерий.	
Знать	- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль информационного обеспечения в современных условиях производства.</li> <li>2. Классификация видов информационного обеспечения профессиональной деятельности.</li> <li>3. Основные этапы решения задач, методика и последовательность.</li> <li>4. Формы решения задач, их классификация.</li> <li>5. Организация подготовки и принятие решения задач.</li> <li>6. Разработка производственной программы предприятия, цеха (таблицы реализации и приготовления блюд).</li> <li>7. Разработка производственной программы на основе плана суточного или сменного выпуска изделий.</li> <li>8. Расчет количества сырья на основании ассортимента изделий, блюд, их количества и норм расхода по нормативным документам.</li> <li>9. Определение вида и количество торгово-технологического оборудования (варочного, жарочного, механического, холодильного) и принцип подбора его подбор и размещение в соответствии с ходом технологического процесса.</li> <li>10. Нормативная база отрасли.</li> <li>11. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.</li> <li>12. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции.</li> <li>13. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей.</li> <li>14. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии.</li> <li>15. Этапы разработки производственной инфраструктуры.</li> <li>16. Материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы).</li> <li>17. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.</li> <li>18. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания.</li> <li>19. Особенности составления договора на поставку товаров.</li> <li>20. Понятие оперативного планирования.</li> <li>21. Основные направления научной организации труда. Сущность и основные задачи нормирования труда.</li> <li>22. Понятие норм времени, выработки, обслуживания, численности, управляемости.</li> <li>23. Определение формы обслуживания.</li> <li>24. Классификация форм обслуживания, их характеристика.</li> <li>25. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания.</li> <li>26. Понятие информационного обеспечения обслуживания.</li> <li>27. Разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.</li> <li>28. Порядок составления заявки на производство, в буфеты, в сервизную.</li> <li>29. Задачи использования оперативно-технического учета на производстве.</li> </ol>	Моделирование производственных ситуаций

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы												
		30.Производственный контроль по этапам технологического процесса. 31.Оперативный анализ отчетно-учетных и технологических документов и планирование работы цехов предприятия. 32.Этапы определения технико-экономической эффективности управления процессами производства.														
Уметь	-анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности	<b>Примеры практических заданий:</b> 1.При бракераже блюда «Минтай жареный в тесте» выявлены следующие показатели: внешний вид - кусочки рыбы из филе с кожей без костей; тестовая оболочка тонкая, не пышная; консистенция – рыбные волокна легко разделяются вилкой, дряблые; цвет поверхности – темно-коричневый; запах – свойственный рыбе и прогорклому жиру. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены? 2.При бракераже смеси припущенных овощей (тыква, помидоры, кабачки) обнаружено количество жидкости, вкус заправленного сливочного масла слабовыражен. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие меры необходимо принять для устранения отмеченных недостатков? 3.Какую оценку можно поставить за блюдо "Салат мясной", если при бракераже отмечено следующее: нарезка овощей неравномерная, консистенция мало сочная, вкус недосолен. Как исправить дефекты?														
Владеть	-навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<b>Примеры ситуационных задач</b> 1.Объясните причинно-следственную связь между правилами приготовления картофельного пюре и физико-химическими изменениями основных пищевых веществ, заполнив следующую таблицу (в таблице приведен примеры): <table border="1" data-bbox="544 900 1597 1257"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 900 1205 946">Особенность проведения технологической операции</th> <th data-bbox="1205 900 1597 946">Цель проведения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 946 1205 1023">Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов</td> <td data-bbox="1205 946 1597 1023">Уменьшение потерь водорастворимого витамина С</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1023 1205 1090">Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду</td> <td data-bbox="1205 1023 1597 1090">Инактивировать фермент аскорбиназу</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1090 1205 1142">Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве</td> <td data-bbox="1205 1090 1597 1142"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1142 1205 1195">Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля</td> <td data-bbox="1205 1142 1597 1195"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1195 1205 1257">Протирание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°С</td> <td data-bbox="1205 1195 1597 1257"></td> </tr> </tbody> </table> 2.Объясните причинно-следственную связь между правилами приготовления студня говяжьего и физико-химическими изменениями основных пищевых веществ, заполнив следующую таблицу (в таблице приведены примеры):		Особенность проведения технологической операции	Цель проведения	Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов	Уменьшение потерь водорастворимого витамина С	Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду	Инактивировать фермент аскорбиназу	Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве		Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля		Протирание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°С		
Особенность проведения технологической операции	Цель проведения															
Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов	Уменьшение потерь водорастворимого витамина С															
Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду	Инактивировать фермент аскорбиназу															
Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве																
Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля																
Протирание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°С																



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы
		<p>Особенность проведения технологической операции</p> <p>Используют головы, ноги, губы</p> <p>Подготовленные субпродукты заливают холодной водой</p> <p>Доводят до кипения, снимают пену</p> <p>Варят при слабом кипении 6-8 часов, снимая жир</p> <p>За 1 час до окончания варки добавляют овощи</p> <p>За 30-40 минут до окончания варки добавляют специи, соль</p> <p>Бульон процеживают, соединяют с кубиками мяса</p> <p>Рубленый чеснок добавляют перед разливом в формочки</p> <p>Выдерживают 30-60 минут в прохладном помещении</p> <p>Охлаждают до температуры от 0 до 8°C</p>	<p>Цель проведения</p> <p>Части туши, содержащие значительное количество коллагена</p> <p>Водный раствор глютена приобретает упругие свойства</p> <p>Образование студня</p>	
Знать	<p>- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии</p> <p>- основные положения математического анализа,</p> <p>- основные понятия теории вероятностей и математической статистики;</p>	<p><b>Теоретические вопросы для экзамена</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Матрицы. Действия над матрицами.</li> <li>2. Определители матриц, их свойства (любые два с док-вом).</li> <li>3. Минор, алгебраическое дополнение. Вычисление определителя разложением по строке (столбцу), понижением порядка.</li> <li>4. Обратная матрица, теорема о существовании и единственности обратной матрицы (док-во).</li> <li>5. Элементарные преобразования матриц. Эквивалентные матрицы. Ранг матрицы. Свойства ранга. Теорема о рангах эквивалентных матриц (без док-ва).</li> <li>6. Ступенчатая матрица. Теорема о ранге ступенчатой матрицы (док-во).</li> <li>7. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ) (определения: совместной, несовместной СЛАУ, решения СЛАУ). Условия совместности СЛАУ.</li> <li>8. Матричная запись СЛАУ. Решение СЛАУ с помощью обратной матрицы.</li> <li>9. Формулы Крамера (вывод).</li> <li>10. Определенные и неопределенные СЛАУ. Метод Гаусса.</li> <li>11. Однородные СЛАУ. Фундаментальная система решений.</li> <li>12. Векторы. Линейные операции над векторами. Коллинеарные и компланарные векторы. Деление отрезка в данном отношении.</li> </ol>		Математика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>13. Скалярное произведение векторов, его свойства. Угол между векторами. Условие перпендикулярности двух векторов. Проекция вектора <math>\vec{a}</math> на вектор <math>\vec{b}</math>. Механический смысл скалярного произведения.</p> <p>14. Скалярное произведение в базисе <math>\vec{i}, \vec{j}, \vec{k}</math> (вывод).</p> <p>15. Векторное произведение векторов, его свойства. Геометрический и механический смысл векторного произведения. Условие коллинеарности двух векторов.</p> <p>16. Векторное произведение в базисе <math>\vec{i}, \vec{j}, \vec{k}</math> (вывод).</p> <p>17. Смешанное произведение векторов, его свойства. Геометрический смысл смешанного произведения. Условие компланарности трех векторов.</p> <p>18. Смешанное произведение в базисе <math>\vec{i}, \vec{j}, \vec{k}</math> (вывод).</p> <p>19. Уравнение прямой на плоскости. Способы задания. Основные задачи.</p> <p>20. Уравнение плоскости в пространстве. Способы задания. Основные задачи.</p> <p>21. Уравнение прямой в пространстве. Прямая и плоскость в пространстве. Основные задачи.</p> <p>22. Функция. Способы задания. Область определения. Основные элементарные функции, их свойства, графики.</p> <p>23. Предел функции в точке. Предел функции в бесконечности. Односторонние пределы.</p> <p>24. Бесконечно малые и бесконечно большие функции, связь между ними. Свойства бесконечно малых функций.</p> <p>25. Теоремы о пределах. Раскрытие неопределенностей.</p> <p>26. Замечательные пределы.</p> <p>27. Сравнение бесконечно малых функций. Эквивалентные бесконечно малые функции и основные теоремы о них. Применение к вычислению пределов.</p> <p>28. Непрерывность функции в точке. Точки разрыва и их классификация.</p> <p>29. Основные теоремы о непрерывных функциях. Свойства функций непрерывных на отрезке.</p> <p>30. Производная функции, ее геометрический и физический смысл.</p> <p>31. Уравнения касательной и нормали к кривой. Дифференцируемость функции в точке.</p> <p>32. Производная суммы, разности, произведения, частного функций. Производная сложной и обратной функций.</p> <p>33. Дифференцирование неявных и параметрически заданных функций. Логарифмическое дифференцирование.</p> <p>34. Производные высших порядков.</p> <p>35. Дифференциал функции. Геометрический смысл дифференциала. Основные теоремы о дифференциалах.</p> <p>36. Применение дифференциала к приближенным вычислениям.</p> <p>37. Основные теоремы дифференциального исчисления: Ролля, Лагранжа и Коши.</p> <p>38. Правило Лопиталя.</p> <p>39. Условия монотонности функций. Экстремумы функций. Необходимое и достаточное условия экстремума функции.</p> <p>40. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>41. Выпуклость графика функции. Точки перегиба. Необходимое и достаточное условия точек перегиба.</p> <p>42. Асимптоты графика функции.</p> <p>43. Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. Таблица основных интегралов.</p> <p>44. Основные методы интегрирования: замена переменной и интегрирование по частям.</p> <p>45. Интегрирование рациональных функций.</p> <p>46. Интегрирование тригонометрических функций.</p> <p>47. Интегрирование иррациональных функций.</p> <p>48. Определенный интеграл как предел интегральной суммы, его свойства.</p> <p>49. Формула Ньютона – Лейбница. Основные свойства определенного интеграла.</p> <p>50. Вычисление определенного интеграла (замена переменной, интегрирование по частям). Интегрирование четных и нечетных функций в симметричных пределах.</p> <p>51. Несобственные интегралы.</p> <p>52. Геометрические и физические приложения определенного интеграла.</p> <p>53. Основные понятия теории вероятностей: испытание, событие, вероятность события.</p> <p>54. Действия над событиями. Алгебра событий.</p> <p>55. Теоремы сложения и умножения вероятностей.</p> <p>56. Формула полной вероятности. Формула Байеса.</p> <p>57. Последовательность независимых испытаний. Формула Бернулли.</p> <p>58. Случайные величины, их виды.</p> <p>59. Ряд распределения. Функция распределения, ее свойства. Плотность распределения, свойства.</p> <p>60. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение.</p> <p>61. Нормальный закон распределения случайной величины.</p> <p>Системы случайных величин. Закон распределения. Числовые характеристики системы случайных величин. Зависимость случайных величин.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать возможность аналитического решения задачи,</li> <li>- самостоятельно разработать алгоритм решения задачи,</li> <li>- корректно обосновывать</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Решить систему линейных алгебраических уравнений <math display="block">\begin{cases} x - 4y - 2z = -3, \\ 3x + y + z = 5, \\ 3x - 5y - 6z = -7. \end{cases}</math></p> <p>2. Решить систему линейных алгебраических уравнений <math display="block">\begin{cases} x + y + z = 0, \\ 2x - y - z = 0, \\ 3x + 4y + z = 0. \end{cases}</math></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>необходимость предложенного метода решения задачи, - предложить наиболее эффективное решение, - уметь использовать прикладные программные продукты.</p>	<p>3. Написать уравнение прямой, проходящей через точку <math>M(1,2)</math> параллельной прямой <math>5x + 2y + 20 = 0</math>.</p> <p>4. Вычислить <math>\bar{a} \cdot \bar{b}</math> и <math>\bar{a} \times \bar{b}</math>, если <math>\bar{a} = (1,1,1)</math>, <math>\bar{b} = (0,2,1)</math>.</p> <p>5. Написать уравнение прямой <math>AB</math>, если <math>A(-1,2)</math>, <math>B(2,-1)</math></p> <p>6. Написать уравнение прямой, проходящей через точку <math>M(1,0)</math> параллельной прямой <math>\frac{x-2}{3} = \frac{y-4}{-1}</math>.</p> <p>7. Показать, что прямые <math>2x - y - 20 = 0</math> и <math>-x - 2y - 3 = 0</math> перпендикулярны.</p> <p>8. Показать, что прямые <math>2x - y + 4 = 0</math> и <math>-4x + 2y - 10 = 0</math> параллельны.</p> <p>9. Написать уравнение прямой, отсекающей на осях координат отрезки 2 и 3.</p> <p>10. Написать уравнение прямой, проходящей через точку <math>M(-2,3)</math> перпендикулярно прямой <math>x + 2y + 20 = 0</math>.</p> <p>11. Вычислите пределы:</p> <p>а) <math>\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{1+4x-x^4}{x+3x^2+2x^4}</math>; б) <math>\lim_{x \rightarrow 0} \frac{3x \cdot \arcsin 2x}{\cos x - \cos^3 x}</math>; в) <math>\lim_{x \rightarrow 3} \frac{\sqrt{2x-1} - \sqrt{5}}{x-3}</math>.</p> <p>12. Найдите <math>\frac{dy}{dx}</math> для функций: а) <math>y = e^{4x-x^2}</math>. б) <math>\begin{cases} x = \operatorname{ctg} 2t, \\ y = \ln(\sin 2t). \end{cases}</math></p> <p>13. Найти экстремум функции и точки перегиба <math>y = x^4 - 4x^3 - 48x^2 + 6x - 9</math></p> <p>14. Найти неопределённый интеграл: а) <math>\int \sin 3x \cdot \cos 5x dx</math>, б) <math>\int \frac{1 - \cos x}{(x - \sin x)^2} dx</math>. в) <math>\int (2x+5) \cdot e^x dx</math>.</p> <p>15. Вычислить определенный интеграл <math>\int_2^{\sqrt{20}} \frac{xdx}{\sqrt{x^2+5}}</math>.</p> <p>16. Вычислить определенный интеграл <math>\int_0^1 4x \cdot \arcsin x dx</math>.</p> <p>17. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями: <math>x = 4</math>, <math>y^2 = 4x</math>.</p> <p>18. При доставке с завода на базу 1000 радиоприемников, у 55 вышли из строя лампы. Найти вероятность того, что взятый наудачу приемник будет исправным.</p> <p>19. Пятнадцать экзаменационных билетов содержат по 2 вопроса, которые не повторяются, экзаменуемый знает</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																										
		<p>только 25 вопросов. Найти вероятность того, что экзамен будет сдан, если для этого достаточно ответить на два вопроса одного билета.</p> <p>20. Принимаем вероятности рождения мальчика и девочки равными. Найти вероятность того, что среди 10 новорожденных 6 окажутся мальчиками.</p> <p>21. Дан закон распределения дискретной случайной величины:</p> <table border="1" data-bbox="1003 427 1422 496"> <tr> <td>x:</td> <td>110</td> <td>120</td> <td>130</td> <td>140</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>p:</td> <td>0.1</td> <td>0.2</td> <td>0.3</td> <td>0.2</td> <td>0.2</td> </tr> </table> <p>вычислить ее математическое ожидание, дисперсию и среднее квадратическое отклонение.</p> <p>22. Дана функция распределения непрерывной случайной величины X</p> $F(x) = \begin{cases} 0 & \text{при } x < 0 \\ 0,25x^3(x+3) & \text{при } 0 \leq x \leq 1 \\ 1 & \text{при } x > 1 \end{cases}$ <p>Найти плотность распределения <math>f(x)</math>, построить ее график, вероятность попадания в заданный интервал <math>[0,5; 2]</math>, <math>Mx</math>, <math>Dx</math>, <math>\sigma_x</math>.</p> <p>23. Задано распределение вероятностей дискретной двумерной случайной величины:</p> <table border="1" data-bbox="631 799 1444 898"> <tr> <td>Y \ X</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>0,4</td> <td>0,15</td> <td>0,30</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>0,8</td> <td>0,05</td> <td>0,12</td> <td>0,03</td> </tr> </table> <p>Найти законы распределения составляющих, коэффициент корреляции</p> <p>24. По выборке при заданном уровне значимости <math>\alpha = 0,05</math> проверить по критерию Пирсона гипотезу о нормальном распределении генеральной совокупности. В случае принятия гипотезы о нормальном распределении найти доверительные интервалы для математического ожидания <math>a</math> и среднего квадратического отклонения <math>\sigma</math> при уровне надежности <math>\gamma = 1 - \alpha</math></p> <table border="1" data-bbox="542 1078 1816 1182"> <tr> <td><math>x_i</math></td> <td>4</td> <td>7</td> <td>10</td> <td>13</td> <td>16</td> <td>19</td> <td>22</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td><math>n_i</math></td> <td>6</td> <td>11</td> <td>14</td> <td>22</td> <td>20</td> <td>13</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> </table> <p>25. Из нормальной генеральной совокупности извлечена выборка объема <math>n = 15</math>: 143, 121, 135, 132, 120, 116, 115, 143, 115, 120, 138, 133, 148, 133, 134. Требуется при уровне значимости <math>\alpha = 0,05</math> проверить нулевую гипотезу <math>H_0 : \sigma^2 = \sigma_0^2 = 55</math>, приняв в качестве конкурирующей гипотезы: а) <math>H_1 : \sigma^2 \neq 55</math>, б) <math>H_1 : \sigma^2 &gt; 55</math> или <math>H_1 : \sigma^2 &lt; 55</math> в зависимости от полученного</p>	x:	110	120	130	140	150	p:	0.1	0.2	0.3	0.2	0.2	Y \ X	2	5	8	0,4	0,15	0,30	0,35	0,8	0,05	0,12	0,03	$x_i$	4	7	10	13	16	19	22	25	$n_i$	6	11	14	22	20	13	9	5	
x:	110	120	130	140	150																																								
p:	0.1	0.2	0.3	0.2	0.2																																								
Y \ X	2	5	8																																										
0,4	0,15	0,30	0,35																																										
0,8	0,05	0,12	0,03																																										
$x_i$	4	7	10	13	16	19	22	25																																					
$n_i$	6	11	14	22	20	13	9	5																																					

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		значения $\sigma^2$ .										
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач,</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты,</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств прикладных задач,</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> </ul>	<p><b>Примерные прикладные задачи и задания</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Зависимость пути от времени при прямолинейном движении точки задается уравнением <math>s = \frac{1}{3}t^3 + 2t^2 - 3</math>, где <math>s</math> — путь в м, а <math>t</math> — время в с. Вычислите ее скорость и ускорение в момент времени <math>t = 4с</math>.</p> <p><b>Задание 2.</b> Составьте алгоритм исследования на экстремум функции нескольких переменных</p> <p><b>Задание 3.</b> Подготовьте ответы на вопросы к ИДЗ № 6: Что значит оценить генеральные параметры по выборке? Сформулируйте определение точечной оценки. Определите смещенные и несмещенные, эффективные и неэффективные, состоятельные и несостоятельные оценки генеральных параметров. Проиллюстрируйте определения геометрически. Запишите расчетные формулы для сгруппированных и несгруппированных данных: выборочного среднего <math>\bar{X}</math> (укажите его вероятностный смысл); выборочной дисперсии <math>D_B</math>. Как оценить математическое ожидание по выборочной средней? Оцените дисперсию по исправленной дисперсии. Какими являются точечные оценки математического ожидания, дисперсии и среднего квадратичного отклонения: смещенными или нет, эффективными или неэффективными, состоятельными или несостоятельными?</p> <p><b>Задача 4.</b> Для изучения количественного признака <math>X</math> из генеральной совокупности извлечена выборка <math>x_1, \dots, x_n</math> объема <math>n</math>, имеющая данное статистическое распределение.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). Постройте полигон частот.</li> <li>2). Постройте эмпирическую функцию распределения.</li> <li>3). Постройте гистограмму относительных частот.</li> <li>4). Найдите выборочное среднее <math>\bar{x}</math>, выборочную дисперсию <math>D_B</math>, выборочное среднее квадратическое отклонение <math>\sigma_B</math>, исправленную дисперсию <math>s^2</math> и исправленное среднее квадратическое отклонение <math>s</math>.</li> <li>5). При данном уровне значимости <math>\alpha</math> проверьте по критерию Пирсона гипотезу о нормальном распределении генеральной совокупности.</li> <li>6). В случае принятия гипотезы о нормальном распределении найдите доверительные интервалы для математического ожидания <math>a</math> и среднего квадратического отклонения <math>\sigma</math> при данном уровне надежности <math>\gamma = 1 - \alpha</math>. (Принять <math>\alpha = 0,01</math>).</li> </ol> <table border="1" data-bbox="539 1265 1592 1316" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 10%;"><math>x_i</math></td> <td style="width: 10%;">9</td> <td style="width: 10%;">13</td> <td style="width: 10%;">17</td> <td style="width: 10%;">21</td> <td style="width: 10%;">25</td> <td style="width: 10%;">29</td> <td style="width: 10%;">33</td> <td style="width: 10%;">37</td> </tr> </table>	$x_i$	9	13	17	21	25	29	33	37	
$x_i$	9	13	17	21	25	29	33	37				

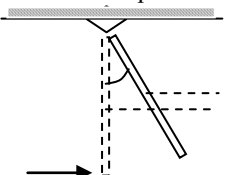
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								Структурный элемент образовательной программы
		$n_i$	5	10	19	23	25	19	12	
Знать	<p>основные физические явления и основные законы физики;</p> <p>границы их применимости, применение законов важнейших практических приложений;</p> <p>основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения;</p> <p>фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки;</p> <p>назначение и принципы действия важнейших физических приборов.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену (1 семестр)</b></p> <p>1. Механическое движение. Предмет кинематики. Система отсчета. Материальная точка. Траектория. Радиус кривизны траектории. Путь и перемещение. Скорость и ускорение как производные радиус-вектора по времени. Нормальное и тангенциальное ускорения.</p> <p>2. Поступательное движение твердого тела. Вращательное движение твердого тела. Угол поворота. Угловая скорость и угловое ускорение. Связь между угловыми и линейными характеристиками движения.</p> <p>3. Первый закон Ньютона – закон инерции. Инерциальные системы отсчета. Поле как материальная причина силового взаимодействия. Сила и масса. Импульс тела. Второй и третий законы Ньютона.</p> <p>4. Понятие состояния в классической механике. Внешние и внутренние силы. Замкнутые механические системы. Закон сохранения импульса и его связь с однородностью пространства.</p> <p>5. Энергия как универсальная мера различных форм движения и взаимодействия. Механическая энергия и работа. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Потенциальное поле сил. Консервативные силы и потенциальные поля. Связь между силой и потенциальной энергией. Потенциальная энергия упругих деформаций и поля тяготения.</p> <p>6. Закон сохранения полной механической энергии. Соударение тел.</p> <p>7. Понятие абсолютно твердого тела. Момент силы. Момент импульса при вращении вокруг неподвижной оси. Момент инерции материальной точки и твердого тела. Моменты инерции некоторых тел.</p> <p>8. Основное уравнение динамики вращательного движения. Физический смысл момента инерции. Работа внешних сил при вращении.</p> <p>9. Преобразования Галилея. Принцип относительности. Постулаты специальной теории относительности. Преобразования Лоренца и следствия из них.</p> <p>10. Основной закон релятивистской динамики материальной точки. Взаимосвязь массы и энергии. Время в естествознании. Границы применимости классической механики.</p> <p>11. Основные положения молекулярно-кинетической теории (МКТ). Состояние системы. Параметры состояния. Равновесные состояния и процессы. Их графическое изображение. Опытные законы идеальных газов. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Основное уравнение МКТ идеальных газов. Число степеней свободы молекул.</p> <p>12. Закон Больцмана о равномерном распределении энергии по степеням свободы. Средняя кинетическая энергия поступательного движения молекул. Молекулярно-кинетическое толкование температуры. Связь давления, концентрации и температуры. Внутренняя энергия идеального газа.</p> <p>13. Статистический метод исследования. Скорости молекул. Понятие о функции распределения. Закон Максвелла для распределения молекул идеального газа по скоростям. Наиболее вероятная, средняя арифметическая и средняя квадратичная скорости молекул.</p> <p>14. Распределение Больцмана.</p> <p>15. Механическая работа и теплота. Работа, совершаемая газом при изменении его объема. Первое начало</p>	Физика							

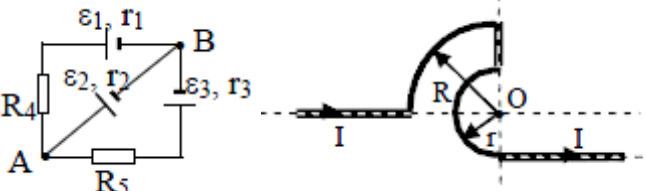
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>термодинамики.</p> <p>16. Применение первого начала термодинамики к изопротессам. Адиабатический процесс.</p> <p>17. Теплоемкость идеального газа. Макро- и микросостояния.</p> <p>18. Термодинамическая вероятность. Понятие об энтропии. Термодинамические функции состояния. Второе начало термодинамики. Третье начало термодинамики.</p> <p>19. Структура тепловых двигателей и второе начало термодинамики. Коэффициент полезного действия идеального теплового двигателя. Цикл Карно и его КПД.</p> <p>20. Гармонические колебания. Характеристики гармонических колебаний: амплитуда, фаза, частота, начальная фаза. Скорость и ускорение точки при гармоническом механическом колебании. Упругие и квазиупругие силы. Колебания под действием этих сил.</p> <p>21. Пружинный маятник. Физический и математический маятники. Дифференциальное уравнение свободных незатухающих колебаний. Графическое изображение колебаний. Энергия гармонических колебаний.</p> <p>22. Дифференциальное уравнение затухающих колебаний и его решение. Частота затухающих колебаний. Логарифмический декремент. Добротность. Вынужденные колебания. Амплитуда и фаза вынужденных колебаний. Явление резонанса.</p> <p>23. Сложение гармонических колебаний. Сложение гармонических колебаний одной частоты и одного направления. Биения.</p> <p>24. Сложение гармонических колебаний. Сложение взаимно-перпендикулярных колебаний.</p> <p>25. Электрические заряды. Дискретность электрических зарядов. Закон сохранения зарядов в замкнутой системе. Точечные заряды. Сила взаимодействия точечных зарядов в вакууме и веществе. Закон Кулона. Напряженность электрического поля. Графическое изображение электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей.</p> <p>26. Работа сил электростатического поля. Потенциал электростатического поля. Циркуляция вектора напряженности электростатического поля. Потенциальный характер электростатического поля. Связь между напряженностью и потенциалом. Поток вектора электрического смещения.</p> <p>27. Теорема Остроградского-Гаусса для вектора электрического смещения. Применение теоремы для расчета полей.</p> <p>28. Постоянный электрический ток, его характеристики и условия существования. Сторонние силы. Плотность тока. Закон Ома в дифференциальной форме как следствие электронной теории электропроводности металлов. Удельная проводимость и удельное сопротивление. Сопротивление проводников, его зависимость от температуры. Электродвижущая сила и напряжение. Взаимосвязь напряжения, электродвижущей силы и разности потенциалов.</p> <p>29. Закон Ома в интегральной форме для однородного и неоднородного участков. Разветвленные цепи и правила Кирхгофа. Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.</p> <p>30. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Магнитная проницаемость вещества. Вектор напряженности магнитного поля. Магнитный момент.</p> <p>31. Принцип суперпозиции магнитных полей. Закон Био-Савара-Лапласа. Применение этого закона к расчету магнитного поля отрезка прямого провода, кругового тока и длинного прямолинейного проводника с током.</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>32. Вихревой характер магнитного поля. Теорема о циркуляции вектора магнитной индукции (закон полного тока).</p> <p>33. Сила Ампера. Закон Ампера. Сила Лоренца. Движение заряженных частиц в магнитном поле.</p> <p>34. Магнитный поток. Теорема Остроградского-Гаусса для магнитного поля. Работа по перемещению проводника и контура с током в магнитном поле.</p> <p>35. Магнитные моменты электронов и атомов. Намагниченность. Магнитная восприимчивость, ее связь с магнитной проницаемостью. Типы магнетиков. Природа диа- и парамагнетизма.</p> <p>36. Ферромагнетизм. Магнитный гистерезис. Домены. Точка Кюри. Применение ферромагнетиков.</p> <p>37. Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея. Его вывод из закона сохранения энергии. Правило Ленца. Вращение проводящей рамки в магнитном поле.</p> <p>38. Явление самоиндукции. Индуктивность. Токи и напряжения при замыкании и размыкании цепи. Явление взаимной индукции. Принцип действия трансформаторов.</p> <p>39. Энергия магнитного поля. Объемная плотность энергии.</p> <p>40. Вихревое электрическое поле. Ток проводимости и ток смещения. Обобщение теоремы о циркуляции вектора напряженности магнитного поля.</p> <p>41. Система уравнений Максвелла в интегральной форме. Электромагнитное поле.</p> <p>42. Понятие волны. Кинематика волновых процессов. Волны продольные и поперечные. Гармонические волны. Длина волны, волновое число. Волновой фронт, волновая поверхность. Плоские и сферические волны. Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость. Волновое уравнение.</p> <p>43. Перенос энергии волной. Поток волновой энергии. Вектор Умова. Физические следствия из уравнений Максвелла.</p> <p>44. Электромагнитные волны. Возбуждение электромагнитных волн. Дифференциальное уравнение для электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн. Перенос энергии электромагнитной волной. Вектор Умова-Пойнтинга. Шкала электромагнитных волн.</p> <p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену (2 семестр)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шкала электромагнитных волн. Особенности оптического диапазона. Показатель преломления среды.</li> <li>2. Когерентные волны. Интерференция световых волн. Сложение интенсивностей в случае некогерентных и когерентных колебаний.</li> <li>3. Оптическая разность хода. Связь оптической разности хода двух волн с разностью фаз между ними. Условия максимума и минимума.</li> <li>4. Схема Юнга для наблюдения интерференции. Временная и пространственная когерентность.</li> <li>5. Интерференция в тонких пленках. Наблюдение колец Ньютона в отраженном и проходящем свете.</li> <li>6. Явление дифракции. Дифракция Френеля и Фраунгофера. Принцип Гюйгенса-Френеля.</li> <li>7. Дифракция Френеля на круглом отверстии. Зоны Френеля. Графический метод сложения амплитуд</li> <li>8. Дифракция Фраунгофера на узкой прямолинейной щели. Дифракционная решетка как совокупность конечного</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>числа щелей.</p> <p>9. Тепловое излучение тела. Закон Стефана-Больцмана. Закон смещения Вина. Гипотеза Планка.</p> <p>10. Фотоэффект. Законы Столетова. Формула Эйнштейна.</p> <p>11. Фотоны. Давление света. Корпускулярно-волновой дуализм света.</p> <p>12. Рассеяние фотона на свободном электроны. Формула Комптона.</p> <p>13. Волновые свойства частиц. Длина волны де Бройля. Экспериментальные подтверждения гипотезы де Бройля.</p> <p>14. Принцип неопределенности. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Особенности процесса измерения в квантовой механике.</p> <p>15. Физическое истолкование волн де Бройля. Волновая функция и ее свойства. Плотность вероятности обнаружения частицы.</p> <p>16. Основная задача квантовой механики. Нестационарное и стационарное уравнение Шрёдингера.</p> <p>17. Частица в одномерной бесконечной прямоугольной потенциальной яме. Квантование энергии. Собственные функции состояния частицы.</p> <p>18. Прохождение частицы через потенциальный барьер. Туннельный эффект.</p> <p>19. Квантовый гармонический осциллятор.</p> <p>20. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Квантование энергии водородоподобной системы.</p> <p>21. Излучение водородоподобных систем. Спектральные серии атома водорода. Обобщенная формула Бальмера.</p> <p>22. Спектры многоэлектронных атомов. Закон Мозли.</p> <p>23. Уравнение Шредингера для атома водорода. Квантование момента импульса. Правила отбора.</p> <p>24. Спин электрона. Квантовые числа, описывающие состояние электрона в атоме. Кратность вырождения энергетических уровней. Принцип Паули.</p> <p>25. Принцип тождественности одинаковых частиц. Бозоны и фермионы. Квантовые распределения.</p> <p>26. Свободные электроны в металле. Энергия Ферми. Зонная теория твердых тел.</p> <p>27. Электропроводность металлов и полупроводников. Сверхпроводимость.</p> <p>28. Явление радиоактивности. Основной закон радиоактивного распада. Постоянная распада. Период полураспада.</p> <p>29. Состав и характеристики атомного ядра. Капельная модель. Размер и спин ядра.</p> <p>30. Масса и энергия связи атомного ядра. Зависимость удельной энергия связи от массового числа. Оболочечная модель ядра.</p> <p>31. Ядерные реакции. Энергия реакции. Реакции деления и синтеза ядер.</p> <p>32. Радиоактивные ряды. Основные закономерности <math>\alpha</math>-излучения ядер. Длина свободного пробега <math>\alpha</math>-частиц.</p> <p>33. Три вида <math>\beta</math>-распада. Энергетический спектр <math>\beta</math>-частиц. Нейтрино.</p> <p>34. Особенности <math>\gamma</math>-излучения ядер. Прохождение <math>\gamma</math>-квантов через вещество.</p> <p>35. Классификация элементарных частиц. Лептоны. Лептонный заряд.</p> <p>62. Адроны. Барионный заряд. Кварковая модель адронов.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать стандартные задачи по основным разделам курса физики;</li> <li>- строить графики экспериментальных зависимостей;</li> <li>- устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в любых координатах;</li> <li>- составлять таблицы экспериментальных данных;</li> <li>- составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, описывать результаты и уметь формулировать выводы;</li> <li>- пользоваться таблицами, учебной, справочной методической литературой;</li> <li>- оценивать</li> </ul>	<p>решать стандартные задачи по основным разделам курса физики;</p> <p>строить графики экспериментальных зависимостей;</p> <p>устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в любых координатах;</p> <p>составлять таблицы экспериментальных данных;</p> <p>составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, описывать результаты и уметь формулировать выводы;</p> <p>пользоваться таблицами, учебной, справочной и методической литературой;</p> <p>оценивать</p>	<p><b>Примерный перечень практических заданий для экзамена (1 семестр)</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Движение тела массой 2 кг задано уравнением: <math>s = 6t^3 + 3t + 2</math>, где путь выражен в метрах, время - в секундах. Найти зависимость ускорения от времени. Вычислить равнодействующую силу, действующую на тело в конце второй секунды, и среднюю силу за этот промежуток времени.</p> <p><b>Задача 2.</b> Точка движется в плоскости XOY по закону: <math>x = 2t</math>; <math>y = 3t(1 - 2t)</math>. Найти: 1) уравнение траектории <math>y = f(x)</math> и изобразить ее графически; 2) вектор скорости <math>\mathbf{v}</math>; 3) ускорения <math>\mathbf{a}</math> в зависимости от времени; 4) момент времени <math>t_0</math>, в который вектор ускорения <math>\mathbf{a}</math> составляет угол <math>\pi/4</math> с вектором скорости <math>\mathbf{v}</math>.</p> <p><b>Задача 3.</b> Однородный стержень длиной <math>\ell=1</math> м может свободно вращаться вокруг горизонтальной оси, проходящей через один из его концов. В другой конец ударяет пуля массой <math>m=7</math> г, летящая перпендикулярно стержню и его оси вращения, и застревает в нем. Определить массу <math>M</math> стержня, если в результате попадания пули он отклонился на угол <math>\alpha=60^\circ</math>. Принять скорость пули <math>V=360</math> м/с. Считать <math>M \gg m</math>.</p>  <p><b>Задача 4.</b> Шар массой <math>m_1 = 5</math> кг движется со скоростью <math>V_1 = 1</math> м/с и сталкивается с покоящимся шаром массой <math>m_2 = 2</math> кг. Определить скорости <math>U_1</math> и <math>U_2</math> шаров после удара. Удар считать абсолютно упругим, прямым, центральным.</p> <p><b>Задача 5.</b> За промежуток времени <math>t=10</math> с частица прошла <math>3/4</math> окружности радиусом <math>R=160</math> см. Найти: 1) среднюю скорость движения <math>\langle v \rangle</math>; 2) модуль средней скорости перемещения <math> \langle \mathbf{v} \rangle </math>; 3) модуль среднего вектора полного ускорения <math> \langle \mathbf{a} \rangle </math>, если частица двигалась из состояния покоя с постоянным тангенциальным ускорением <math>a_t</math>.</p> <p><b>Задача 6.</b> Два моля кислорода изотермически сжали, а затем изобарически расширили до первоначального объема. Известно, что <math>P_1=550</math> кПа, <math>V_1=9 \cdot 10^{-3}</math> м<sup>3</sup>, а средняя квадратичная скорость движения молекул в конечном состоянии равна 720 м/с. На сколько измениться конечная средняя кинетическая энергия его молекул относительно начальной. Представить графики описанных процессов в координатах V-T.</p> <p><b>Задача 7.</b> Азот находится в закрытом сосуде объемом 3 л при температуре 27°C и давлении 3 атм. После нагревания давление в сосуде повысилось до 25 атм. Определить: 1) температуру азота после нагревания; 2) количество тепла, сообщенного азоту.</p> <p><b>Задача 8.</b> Найти изменение <math>\Delta S</math> энтропии при превращении льда (<math>t = -20^\circ\text{C}</math>) массой <math>m=10</math> г в пар (<math>t_n=100^\circ\text{C}</math>).</p> <p><b>Задача 9.</b> Определить силу тока, текущего через элемент <math>\mathcal{E}_2</math>, если <math>\mathcal{E}_1=1</math> В, <math>\mathcal{E}_2=2</math> В, <math>\mathcal{E}_3=3</math> В, <math>r_1=1</math> Ом, <math>r_2=0,5</math> Ом, <math>r_3=1/3</math> Ом, <math>R_4=1</math> Ом, <math>R_5=1/3</math> Ом.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал; выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов; использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных.	 <p><b>Задача 10.</b> Бесконечно длинный проводник изогнут так, как это изображено на рисунке. Определить магнитную индукцию <math>B</math> поля, создаваемого в точке <math>O</math> током <math>I = 80</math> А, текущим по проводнику. Принять <math>r = R/2</math>, где <math>R=1</math> м.</p> <p><b>Примерный перечень практических заданий для экзамена (2 семестр)</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Желтый свет натрия, которому соответствуют длины волн <math>\lambda_1=589</math>нм и <math>\lambda_2=589,59</math>нм, падает на дифракционную решетку, имеющую 7500 штрихов/см. Определить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наибольший порядок максимума для этого света;</li> <li>2. Угловую дисперсию дифракционной решетки;</li> <li>3. Ширину решетки, необходимую для разрешения этих двух линий.</li> </ol> <p><b>Задача 2.</b> Угол <math>\alpha</math> между плоскостями пропускания поляризатора и анализатора равен <math>45^\circ</math>. Во сколько раз уменьшится интенсивность света, выходящего из анализатора, если угол увеличить до <math>60^\circ</math>?</p> <p><b>Задача 3.</b> Выпуклая линза радиуса равного 16 см соприкасается со стеклянной пластиной. Контакт линзы и пластины идеальный. Длина волны света 500нм. Получить выражения для радиусов светлых и темных колец и найти радиус пятого светлого кольца.</p> <p><b>Задача 4.</b> Максимум спектральной плотности энергетической светимости Солнца приходится на длину волны 0,48мкм. Считая, что Солнце излучает как черное тело, определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Температуру его поверхности;</li> <li>2. Мощность, излучаемую его поверхностью.</li> </ol> <p><b>Задача 5.</b> При некоторой задерживающей разности потенциалов фототок с поверхности лития, освещаемого электромагнитным излучением с длиной волны <math>\lambda_0</math>, прекращается. Изменив длину волны излучения в 1,5 раза, установили, что для прекращения фототока необходимо увеличить задерживающую разность потенциалов в 2 раза. Работа выхода электронов с поверхности лития <math>A_{\text{вых}}=2,39</math> эВ. Вычислите <math>\lambda_0</math>.</p> <p><b>Задача 6.</b> Какая часть начального количества атомов распадается за один год в радиоактивном изотопе <math>\text{Th}^{228}</math>. Период полураспада <math>T=7 \cdot 10^3</math> лет.</p> <p><b>Задача 7.</b> Фотон с энергией <math>\epsilon=3,02</math>МэВ в поле тяжелого ядра превратился в пару электрон-позитрон. Принимая, что кинетическая энергия электрона и позитрона одинакова, определите кинетическую энергию каждой частицы.</p> <p><b>Задача 8.</b> Определите суточный расход чистого урана <math>{}_{92}\text{U}^{235}</math> атомной электростанцией мощностью 300МВт, если при</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>деления <math>{}_{92}\text{U}^{235}</math> за один акт деления выделяется 200МэВ энергии.</p> <p><b>Задача 9.</b> Вычислить постоянную Ридберга, если известно, что для ионов <math>\text{He}^+</math> разность длин волн между головными линиями серии Бальмера и Лаймана <math>\Delta\lambda=133,7\text{нм}</math>.</p> <p><b>Задача 10.</b> Найти разность энергии связи <math>{}_{\text{p}}^1</math> и <math>{}_{\text{p}}^1</math> в ядре <math>{}_{5}\text{B}^{11}</math>.</p>	
Владеть	<p>навыками практического применения законов физики;</p> <p>навыками выполнения физических экспериментов и оценки их результатов;</p> <p>владеть методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.</p>	<p>Основными оценочными средствами планируемых результатов обучения данного раздела служат лабораторные работы и индивидуальные задания каждого семестра.</p> <p><b>Примерный перечень вопросов и заданий по лабораторным работам (1 семестр)</b></p> <p><b>№ 1 «Применение законов сохранения для определения скорости полета пули»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приведите примеры сил, дающих разные виды потенциальной энергии. Какие из них присутствуют в данной работе? Изобразите схему экспериментальной установки и укажите на ней силы, действующие на все тела, входящие в систему, в каждый момент времени.</li> <li>2. Какие величины имели кинетическая и потенциальная энергия системы «пуля+маятник» в различные моменты опыта? Представьте схему изменения кинетической и потенциальной энергии системы.</li> <li>3. Для каких моментов времени в данном эксперименте можно применять закон сохранения механической энергии, а для каких нельзя и почему? Схема.</li> <li>4. Для каких моментов времени в данном эксперименте можно применять закон сохранения импульса, а для каких нельзя и почему? Схема</li> <li>5. Используя законы сохранения получите формулу для расчета скорости полета пули в данной работе.</li> <li>6. Как производится обработка экспериментальных данных в данной работе. Как определяется доверительный интервал скорости и средняя квадратическая погрешность отклонения маятника?</li> </ol> <p><b>№ 14 «Определение показателя адиабаты методом Клемана и Дезорма»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Объясните ход эксперимента и результаты расчета.</li> <li>2. Назовите процессы, происходящие с газом, в ходе эксперимента и изобразите их графически.</li> <li>3. Запишите уравнения для вывода формулы показателя адиабаты.</li> <li>4. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных.</li> <li>5. Как в данной работе минимизируется погрешность экспериментальных данных?</li> </ol> <p><b>№ 24 «Расширение предела измерения амперметра постоянного тока»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каков принцип действия электроизмерительных приборов магнитоэлектрического и электромагнитного типа, применяемы в данной работе?</li> <li>2. Что называют током полного отклонения и напряжением полного отклонения электроизмерительного прибора?</li> <li>3. Каким образом включают амперметр и вольтметр в электрическую цепь для измерения тока и напряжения? Продемонстрируйте навыки включения этих приборов в электрическую цепь.</li> <li>4. Что такое шунт? Для чего и как он используется? Продемонстрируйте использование шунта.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5. Что такое добавочное сопротивление? Для чего и как оно используется? Продемонстрируйте использование добавочного сопротивления.</p> <p>6. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных.</p> <p>7. Как в данной работе минимизируется погрешность экспериментальных данных?</p> <p><b>Примерный перечень вопросов и заданий по лабораторным работам (2 семестр)</b></p> <p><b>№ 34 «Определение длины световой волны и характеристик дифракционной решетки»</b></p> <p>1. Каковы параметры и характеристики дифракционной решетки, применяемой в эксперименте?</p> <p>2. Получите формулу для определения длины световой волны при дифракции на дифракционной решетке.</p> <p>3. Каково практическое применение дифракционных решеток?</p> <p>4. Как в данной работе минимизируется погрешность экспериментальных данных?</p> <p><b>№ 42 «Определение главных квантовых чисел возбужденных состояний атома водорода»</b></p> <p>1. Поясните устройство и принцип работы спектроскопа, используемого в данной работе</p> <p>2. Получите формулу для определения главных квантовых чисел возбужденных состояний атома водорода и других водородоподобных атомов</p> <p>3. Что называется градуировочным графиком?</p> <p>4. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных</p> <p><b>№ 51 «Изучение закономерностей <math>\alpha</math>-распада»</b></p> <p>1. Что такое активность радиоактивного элемента, ее вычисление и единицы измерения.</p> <p>2. В чем состоит закон Гейгера - Неттола?</p> <p>3. Как оценить энергию <math>\alpha</math> - частицы?</p> <p>4. Устройство и принцип работы счетчика Гейгера-Мюллера.</p> <p>5. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных</p>	
Знать	- основные химические понятия, положения и законы; - методы теоретического и экспериментальног	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оксиды. Их классификация. Номенклатура. Способы получения и химические свойства.</li> <li>2. Основания. Их классификация. Номенклатура. Способы получения и химические свойства.</li> <li>3. Кислоты. Их классификация. Номенклатура. Способы получения и химические свойства.</li> <li>4. Соли. Их классификация. Номенклатура. Способы получения и химические свойства.</li> <li>5. Химические системы, параметры и функции их состояния.</li> <li>6. Первый закон термодинамики.</li> <li>7. Тепловой эффект химической реакции. Энтальпия. Энтальпия образования веществ.</li> </ol>	Химия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	о исследования, методы математического анализа и моделирования	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Закон Гесса и его следствия.</li> <li>9. Энтропия. Второй и третий законы термодинамики.</li> <li>10. Энергия Гиббса – критерий направленности химических реакций в закрытых системах.</li> <li>11. Скорость химической реакции и факторы, влияющие на нее.</li> <li>12. Закон действия масс.</li> <li>13. Молекулярность и порядок реакции.</li> <li>14. Правило Вант-Гоффа.</li> <li>15. Уравнение Аррениуса. Энергия активации.</li> <li>16. Катализаторы. Гомогенный и гетерогенный катализ.</li> <li>17. Механизмы химических реакций.</li> <li>18. Химическое равновесие, константа равновесия.</li> <li>19. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье.</li> <li>20. Способы выражения концентраций в растворах.</li> <li>21. Растворы электролитов. Степень и константа электролитической диссоциации. Закон разбавления Оствальда.</li> <li>22. Диссоциация кислот, оснований, солей. Амфотерные электролиты.</li> <li>23. Растворимость. Произведение растворимости. Условие образования и растворения осадков.</li> <li>24. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. рН.</li> <li>25. Гидролиз солей. Степень и константа гидролиза.</li> <li>26. Окислительно-восстановительные свойства веществ. Классификация окислительно-восстановительных реакций.</li> <li>27. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методами электронного баланса.</li> <li>28. Окислительно-восстановительный потенциал. Уравнение Нернста.</li> <li>29. Направление окислительно-восстановительных реакций.</li> <li>30. Электрохимические системы. Электродный потенциал.</li> <li>31. Гальванический элемент Даниэля Якоби.</li> <li>32. Электрохимические системы: электролиз расплавов. Применение электролиза.</li> <li>33. Электролиз. Анодный и катодный процессы при электролизе растворов. Применение электролиза.</li> <li>34. Законы Фарадея.</li> <li>35. Коррозия. Виды коррозии. Способы защиты металлов от коррозии.</li> <li>36. Основные методы химического анализа.</li> <li>37. Качественный и количественный анализ.</li> <li>38. Основные приборы и оборудование для химического анализа веществ.</li> <li>39. Методики проведения опытов. Правила техники безопасности.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы,</p> <p>- проводить экспериментальные исследования для освоения химических и биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><i>Примерные практические задания для зачета:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[Al^{3+}] = 0,001</math> моль/л, <math>[Co^{2+}] = 0,1</math> моль/л.</li> <li>2. Написать ионные и молекулярные уравнения реакций гидролиза солей: <math>K_3PO_4</math>; <math>Na_2SO_4</math>; <math>ZnCl_2</math>.</li> <li>3. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярной и ионной формах:  <math>Al(OH)_3 + NaOH \rightarrow</math>, <math>K_2CO_3 + H_2SO_4 \rightarrow</math>, <math>H_2S + KOH \rightarrow</math>.</li> <li>4. В 2 л раствора гидроксида кальция содержится 478,8 г <math>Ca(OH)_2</math>. Плотность раствора 1,14 г/мл. Рассчитайте: <math>\omega(Ca(OH)_2)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{эж}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(Ca(OH)_2)</math> и <math>N(H_2O)</math>; T.</li> <li>5. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:  <math>K_2Cr_2O_7 + FeSO_4 + H_2SO_4 \rightarrow</math>, <math>KMnO_4 + Na_2SO_3 + H_2O \rightarrow</math>.</li> <li>6. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[Mn^{2+}] = 0,01</math> моль/л, <math>[Au^{3+}] = 0,1</math> моль/л.</li> <li>7. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярной и ионной формах:  <math>NH_4OH + HNO_3 \rightarrow</math>, <math>Zn(OH)_2 + NaOH \rightarrow</math>, <math>AlPO_4 + Na_2SO_4 \rightarrow</math>.</li> <li>8. Написать уравнения реакций гидролиза в молекулярном и ионном виде: <math>Al_2(SO_4)_3</math>, <math>KCl</math>, <math>Na_2SO_3</math>.</li> <li>9. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[Zn^{2+}] = 0,01</math> моль/л, <math>[Cu^+] = 1,0</math> моль/л.</li> <li>10. Сульфат алюминия массой 36,4 г растворили в 100 г воды. Плотность полученного раствора 1,32 г/мл. Рассчитайте: <math>\omega(Al_2(SO_4)_3)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{эж}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(Al_2(SO_4)_3)</math> и <math>N(H_2O)</math>; T.</li> <li>11. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[Mn^{2+}] = 0,01</math> моль/л, <math>[Ag^+] = 1,0</math> моль/л.</li> <li>12. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярном и ионном виде:  <math>MnS + H_2SO_4 \rightarrow</math>, <math>Fe(OH)_3 + NaOH \rightarrow</math>, <math>NH_4Cl + KOH \rightarrow</math>.</li> <li>13. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>CaO_{(к)} + 2 C_{(к)} = CaC_{2(к)} + CO_{(г)}</math>, <math>\Delta H_r = 460</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(CaO) = 38</math> Дж/моль·К; <math>S(C) = 6</math> Дж/моль·К; <math>S(CaC_2) = 70</math> Дж/моль·К; <math>S(CO) = 197</math> Дж/моль·К.</li> <li>14. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:  <math>KMnO_4 + NaNO_2 + H_2SO_4 \rightarrow</math>, <math>Cr_2(SO_4)_3 + Br_2 + NaOH \rightarrow</math>.</li> <li>15. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>2 Cl_{2(г)} + 2 H_2O_{(г)} = 4 HCl_{(г)} + O_{2(г)}</math>, <math>\Delta H_r = 115,6</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(Cl_2) = 223</math> Дж/моль·К; <math>S(H_2O) = 189</math> Дж/моль·К; <math>S(HCl) = 187</math> Дж/моль·К; <math>S(O_2) = 205</math> Дж/моль·К.</li> </ol>	




Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>16. Написать уравнения реакций гидролиза в молекулярном и ионном виде: <math>\text{CrCl}_3</math>, <math>\text{NaNO}_3</math>, <math>\text{K}_2\text{CO}_3</math>.</p> <p>17. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:  <math>\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7 + \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow</math>, <math>\text{KMnO}_4 + \text{NaNO}_2 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow</math>.</p> <p>18. Гомогенная реакция протекает по уравнению <math>\text{H}_2(\text{r}) + \text{I}_2(\text{r}) = 2 \text{HI}(\text{r})</math>. Начальная концентрация водорода 2,1 моль/л, иода 1,5 моль/л. Во сколько раз изменится скорость реакции, когда прореагирует 30% водорода?</p> <p>19. В 640 мл воды растворили 160 г хлорида железа (III). Плотность полученного раствора 1,032 г/мл. Рассчитайте: <math>\omega(\text{FeCl}_3)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{\text{эк}}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(\text{FeCl}_3)</math> и <math>N(\text{H}_2\text{O})</math>; <math>T</math>.</p> <p>20. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>\text{CS}_2(\text{ж}) + 3 \text{O}_2(\text{r}) = \text{CO}_2(\text{r}) + 2 \text{SO}_2(\text{r})</math>, <math>\Delta H_r = -1075</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(\text{CS}_2) = 151</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{O}_2) = 205</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{CO}_2) = 213</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{SO}_2) = 248</math> Дж/моль·К.</p> <p>21. Реакция идет по уравнению: <math>2 \text{H}_2(\text{r}) + \text{S}_2(\text{r}) = 2 \text{H}_2\text{S}(\text{r})</math>. Начальная концентрация водорода 2 моль/л, серы 1,5 моль/л. Определите во сколько раз изменится скорость реакции к моменту, когда прореагирует 0,7 моль/л водорода?</p> <p>22. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>2 \text{ZnS}(\text{к}) + 3 \text{O}_2(\text{r}) = 2 \text{ZnO}(\text{к}) + 2 \text{SO}_2(\text{r})</math>, <math>\Delta H_r = -890</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(\text{ZnS}) = 58</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{O}_2) = 205</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{ZnO}) = 44</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{SO}_2) = 248</math> Дж/моль·К.</p> <p>23. Начальные концентрации исходных веществ в реакции: <math>2 \text{SO}_2(\text{r}) + \text{O}_2(\text{r}) = 2 \text{SO}_3(\text{r})</math> были равны 1,8 моль/л <math>\text{SO}_2</math> и 2,4 моль/л <math>\text{O}_2</math>. Во сколько раз изменится скорость реакции к моменту, когда прореагирует 0,8 моль/л <math>\text{SO}_2</math>?</p> <p>24. В растворе ортофосфорной кислоты массой 1200 г и плотностью 1,153 г/мл содержится 312 г <math>\text{H}_3\text{PO}_4</math>. Рассчитайте: <math>\omega(\text{H}_3\text{PO}_4)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{\text{эк}}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(\text{H}_3\text{PO}_4)</math> и <math>N(\text{H}_2\text{O})</math>; <math>T</math>. 1. Для реакции <math>\text{CH}_4(\text{r}) + \text{CO}_2(\text{r}) = 2 \text{CO}(\text{r}) + 2 \text{H}_2(\text{r})</math> определите возможное направление самопроизвольного течения реакции при стандартных условиях и при температуре <math>T = 927^\circ\text{C}</math>, если тепловой эффект реакции до заданной температуры не изменится. Укажите: а) выделяется или поглощается энергия в ходе реакции; б) причину найденного изменения энтропии. Рассчитайте температуру начала реакции.</p> <p>25. Выразите через концентрации реагентов константы равновесия следующих реакций <math>\text{N}_2(\text{r}) + 3 \text{H}_2(\text{r}) = 2 \text{NH}_3(\text{r})</math>, <math>\Delta H = -92,2</math> кДж. Укажите направление смещения химического равновесия этих реакций: а) при понижении температуры, если давление постоянно; б) при повышении давления, если температура постоянна.</p> <p>26. Сколько миллилитров 96%-ного раствора серной кислоты с плотностью 1,84 г/мл потребуется для приготовления 2 л 0,25М раствора?</p> <p>27. Какие из следующих солей подвергаются гидролизу: <math>\text{Na}_2\text{SiO}_3</math>, <math>\text{Cu}(\text{NO}_3)_2</math>, <math>\text{KBr}</math>? Составьте ионные и молекулярные уравнения гидролиза соответствующих солей. Какое значение pH (<math>\leq</math> или <math>\geq 7</math>) имеют растворы этих солей?</p> <p>28. Золь гидроксида магния получен путем смешивания 0,02 л 0,01н. раствора <math>\text{MgCl}_2</math> и 0,028 л 0,005 н. раствора <math>\text{NaOH}</math>. Определите заряд частиц полученного золя и напишите формулу его мицеллы.</p> <p>29. Рассчитайте электродвижущую силу и определите направление самопроизвольного протекания реакции при стандартных условиях, используя значения окислительно-восстановительных потенциалов <math>\text{HJ} + \text{H}_3\text{PO}_4 \rightarrow \text{J}_2 +</math></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																													
		<p><math>\text{H}_3\text{PO}_3 + \text{H}_2\text{O}</math>.</p> <p>30. Приведите схемы электродных процессов и молекулярные уравнения реакций, протекающих при электрохимической коррозии гальванопары Co/Ni: а) в кислой среде; б) во влажном воздухе. Определите убыль массы анода при коррозии в кислой среде за 20 мин, если скорость коррозии составила 0,01 г/ч.</p> <p>31. Составьте электронно-ионные уравнения электродных процессов (анод инертный) и молекулярное уравнение реакции, происходящей при электролизе раствора <math>\text{CoSO}_4</math>. Вычислите фактическое количество металла, полученного на катоде при электролизе <math>\text{Co}(\text{NO}_3)_2</math>, если электролиз проводили в течении 1 ч. Выход металла по току составил 85%. Укажите возможные причины уменьшения выхода металла по сравнению с расчетным.</p>																																														
Владеть	<p>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</p> <p>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента,</p> <p>- способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности</p>	<p><i>Примерные практические задания для зачета:</i></p> <p>Провести анализ влияния концентрации на скорость химической реакции</p> <p><math>\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{S} + \text{SO}_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O}</math> по экспериментальным данным. Провести обработку полученных данных с использованием современных информационных технологий. Результаты оптов представить в виде таблицы 1.</p> <p style="text-align: right;">Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="562 743 1809 1002"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Н омер опыта</th> <th colspan="3">Объем, мл</th> <th rowspan="2">Концентрация <math>\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3</math>, <math>10^{-2}</math> моль/л</th> <th rowspan="2">Время появления мути, с</th> <th rowspan="2">Скорость реакции, <math>10^2</math>, <math>\text{с}^{-1}</math></th> </tr> <tr> <th>Na <math>_2\text{S}_2\text{O}_3</math></th> <th>H<sub>2</sub> O</th> <th>H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>1,3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>2,6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3,9</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>5,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>6,5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>По данным таблицы 1 построить график зависимости скорости реакции от концентрации тиосульфата натрия, отложив на оси абсцисс концентрацию <math>\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3</math>, а на оси ординат – скорость реакции.</p> <p>Сделать вывод о зависимости скорости реакции от концентрации тиосульфата натрия.</p>	Н омер опыта	Объем, мл			Концентрация $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ , $10^{-2}$ моль/л	Время появления мути, с	Скорость реакции, $10^2$ , $\text{с}^{-1}$	Na $_2\text{S}_2\text{O}_3$	H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	1	1	7	2	1,3			2	2	6	2	2,6			3	3	5	2	3,9			4	4	4	2	5,2			5	5	3	2	6,5			
Н омер опыта	Объем, мл			Концентрация $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ , $10^{-2}$ моль/л	Время появления мути, с	Скорость реакции, $10^2$ , $\text{с}^{-1}$																																										
	Na $_2\text{S}_2\text{O}_3$	H <sub>2</sub> O	H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>																																													
1	1	7	2	1,3																																												
2	2	6	2	2,6																																												
3	3	5	2	3,9																																												
4	4	4	2	5,2																																												
5	5	3	2	6,5																																												
Знать	- основы внешнего и внутреннего строения органов пищевых растений и сельскохозяйствен	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Состав организма. Понятие об органе, аппарате и системе органов.</li> <li>2 Классификация тканей животного организма.</li> <li>3 Органы размножения растений, их строение и использование в качестве пищевого сырья.</li> <li>4 Основные ткани мяса. Характеристика и классификация мышечной ткани.</li> <li>5 Характеристика и пищевая ценность жировой ткани.</li> </ol>	Анатомия пищевого сырья																																													

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>ных животных, их тканей и клеток;</p> <p>- использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой промышленности.</p> <p>- факторы, формирующие потребительские свойства пищевого сырья;</p> <p>- технологии переработки пищевого сырья.</p> <p>- изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении пищевого сырья.</p>	<p>6 Характеристика и пищевая ценность соединительной ткани.</p> <p>7 Закономерности строения органов опорной системы, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>8 Виды связок и хрящей, их свойства и местоположение.</p> <p>9 Строение, виды, химический состав костей; отличие костей молодых и старых животных.</p> <p>10 Деление скелета на отделы. Основные области тела животного.</p> <p>11 Строение, видовые особенности шейных позвонков млекопитающих.</p> <p>12 Строение, видовые особенности грудных и поясничных позвонков млекопитающих.</p> <p>13 Строение, видовые особенности костей поясов грудной и тазовой конечностей млекопитающих.</p> <p>14 Состав мышечной системы, ее морфофункциональная характеристика.</p> <p>15 Виды мышц по форме, по функции, их строение, пищевая ценность.</p> <p>16 Изменение структуры мышц в связи с возрастом, под влиянием кормления и двигательной активности.</p> <p>17 Строение кожи, использование ее в легкой промышленности.</p> <p>18 Виды волос, их использование в легкой промышленности.</p> <p>19 Строение и видовые особенности молочной железы, функция молочной железы, ее использование в легкой промышленности.</p> <p>20 Закономерности строения трубчатых органов, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>21 Закономерности строения паренхиматозных органов, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>22 Классификация и пищевая ценность субпродуктов.</p> <p>23 Характеристика молока разных видов животных.</p> <p>24 Морфологический состав молока.</p> <p>25 Основные виды убойных животных. Их характеристика.</p> <p>26 Строение сердца, использование в пищевой промышленности.</p> <p>27 Строение крови и кроветворных органов, использование в пищевой промышленности.</p> <p>28 Характеристика эндокринно-ферментного сырья. Использование в пищевой и легкой промышленности.</p> <p>29 Особенности анатомии рыб.</p> <p>30 Особенности анатомического строения кролика.</p> <p>31 Особенности анатомического строения домашних птиц.</p> <p>32 Строение яйца птицы.</p> <p>33 Строение и классификация опорно-трофических тканей.</p> <p>34 Строение растительной клетки. Особенности строения паренхимные, прозенхимные клеток.</p> <p>35 Основные растительные ткани. Характеристика первичной образовательной ткани (меристемы).</p> <p>36 Характеристика покровной и механической ткани.</p> <p>37 Основные элементы, проводящих тканей. Различные типы сосудистых пучков.</p> <p>38 Вегетативные органы растений, их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p> <p>39 Морфология и анатомия корня. Строение основных корнеплодов.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>40 Строение животной клетки.</p> <p>41 Анатомическое строение стебля травянистых однодольных и двудольных растений.</p> <p>42 Морфология и анатомия листа. Основные части листа злаковых.</p> <p>43 Ботаническая классификация и систематика растений.</p> <p>44 Использование в качестве пищевого сырья различных классов животных.</p> <p>45 Использование в качестве пищевого сырья различных классов растений.</p> <p>46 Строение сердца, использование в пищевой промышленности.</p> <p>47 Морфология и анатомия листа. Основные части листа злаковых.</p> <p>48 Особенности анатомического строения кролика.</p> <p>49 Ботаническая классификация и систематика растений.</p> <p>50 Строение и функции механических тканей.</p> <p>51 Функции и особенности строения основных тканей.</p> <p>52 Классификация проводящих тканей. Функции ксилемы (древесины) и особенности ее строения. Каковы функции флоэмы (луба).</p> <p>53 Функции соединительных тканей. Свойства и пищевое значение соединительных волокон.</p> <p>54 Строение и пищевое значение жировой соединительной ткани.</p> <p>55 Строение хрящевой ткани, ее свойства и функции в организме.</p> <p>56 Строение растительной клетки. Особенности строения паренхимных, прозенхимных клеток.</p> <p>57 Характеристика и пищевая ценность жировой ткани.</p> <p>58 Вегетативные органы растений, их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p> <p>59 Закономерности строения органов опорной системы, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>60 Органы размножения растений. Их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p>	
Уметь	<p>- ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений;</p> <p>- проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных</p>	<p><b>Задачи:</b></p> <p>1. Рассмотрите коллекцию плодов на рисунке 1. Определите, каким растениям они принадлежат, и последовательно разделите их на: а) сухие и сочные б) вскрывающиеся и невскрывающиеся; в) односемянные и многосемянные.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>х товаров,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно оценить и спрогнозировать стойкость сырья при хранении.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Оценочные средства</i></p>  <p style="text-align: center;">Рисунок 1</p> <p>2. Определите, у каких растений пищевым сырьем является лист, корень, стебель, плод, цветок:  А) томат Б) шпинат В) цветная капуста Г) спаржа Д) морковь  3) Соотнесите вид субпродуктов КРС с категорией к которой он относится: I категория, II категория; А) язык Б) голова В) ливер Г) почки</p>	
<p>Владеть</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исследования пищевого сырья, основанных на знании их анатомии,</li> <li>- микроскопическим методом исследования продовольственных товаров,</li> <li>- найти изменения несвойственные сырью и определить</li> </ul>	<p><b>Задачи из профессиональной сферы:</b></p> <p>1. По представленным характеристикам, полученным при овоскопировании яиц, определите, к какой категории относят яйцо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние воздушной камеры и ее высота: неподвижная, высота не более 4 мм</li> <li>- желток: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается.</li> <li>- белок: плотный, светлый, прозрачный.</li> </ul> <p>2. При исследовании методом микроскопирования образцов крахмала были получены следующие значения размеров зерен крахмала, микрон: 1- 110, 2-55, 3-35, 4-10. Определите, к какому виду крахмала относят данные образцы.</p> <p>3. Среди предложенных образцов грибов (рисунок 2) определить съедобные виды:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара;</p> <p>- навыками определения оптимальных условий транспортирования и хранения пищевого сырья, основанными на знании их анатомии.</p>	 <p>Рисунок 2</p> <p>4. Изучить представленные образцы картофеля и при помощи органолептических и физико-химических методов определить образцы с заболеваниями и повреждениями.</p>	
Знать	<p>- структуру и функционирование генетического аппарата организмов, общие закономерности размножения и индивидуального развития живых организмов;</p> <p>- особенности взаимоотношений организмов и окружающей среды;</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к экзамену</b></p> <p>1 Молекулярно-генетический уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня.</p> <p>2 Онтогенетический уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня.</p> <p>3 Клеточный уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня.</p> <p>4 Популяционный уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня.</p> <p>5 Биогеоценотипический уровень организации живых систем. Элементарная единица и элементарное явление этого уровня.</p> <p>6 Строение и функции ЭПР и рибосом.</p> <p>7 Строение и функции аппарата Гольджи и митохондрий.</p> <p>8 Строение и функции ядра и ядрышка клетки.</p> <p>9 Строение и функции биологических мембран.</p> <p>10 Органеллы свойственные только растительным клеткам. Их строение и выполняемые</p>	Биология

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>функции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11 Отличительные признаки растительной и животной клеток.</li> <li>12 Митоз. Другие способы деления клеток.</li> <li>13 Мейоз.</li> <li>14 Структура ДНК, процесс репликации.</li> <li>15 Генетический код.</li> <li>16 Свойства генетического кода.</li> <li>17 Основные компоненты белоксинтезирующей системы клеток.</li> <li>18 Биосинтез белка.</li> <li>19 Процесс дыхания.</li> <li>20 Процесс фотосинтеза.</li> <li>21 Использование генетической инженерии в животноводстве.</li> <li>22 Этапы получения трансгенных животных.</li> <li>23 Использование генетической инженерии в растениеводстве.</li> <li>24 Цели получения трансгенных растений.</li> <li>25 Свойства, структура и функционирование генетического аппарата эукариотической и прокариотической клетки. Репликация ДНК, редупликация ДНК, трансляция.</li> <li>26 Биологический код. Свойства биологического кода.</li> <li>27 Генетика – наука о наследственности и изменчивости живых организмов. Задачи генетики.</li> <li>28 Основные понятия генетики: наследственность, структурный ген, локус, аллели, гомозигота, гетерозигота, доминантный и рецессивный признаки, фенотип, генотип.</li> <li>29 Моногибридное скрещивание. Закон единообразия первого поколения. Расщепление признаков у гибридов II – ого поколения.</li> <li>30 Анализирующее скрещивание, промежуточный характер наследования (неполное доминирование).</li> <li>31 Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков.</li> <li>32 Сцепленное наследование. Закон Моргана. Наследование, сцепленное с полом.</li> <li>33 Основные закономерности изменчивости. Закон гомологичных рядов Вавилова. Типы изменчивости.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>34 Характеристика растительных тканей.</p> <p>35 Гистологическая и функциональная характеристика растительных тканей.</p> <p>36 Гистологическая и функциональная характеристика животных тканей.</p> <p>37 Краткая характеристика строения и функций основных органов растений.</p> <p>38 Краткая характеристика строения и функций основных органов животных.</p> <p>39 Характеристика тканей животных.</p> <p>40 Онтогенетическое развитие животных.</p> <p>41 Технология рекомбинантных генов.</p> <p>42 Схема образования рекомбинантной молекулы и способы её идентификации.</p> <p>43 Превращение энергии в живых системах. Типы питания.</p> <p>44 Основные группы, различающиеся по энергообеспечению.</p> <p>45 Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования (брожения и дыхания).</p> <p>46 Абиотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы.</p> <p>47 Биотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы.</p> <p>48 Состав и строение микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки.</p> <p>49 Классификация прокариот: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева.</p> <p>50 Мицелиальные и дрожжевые грибы.</p> <p>51 Грибы. Особенности строения. (<i>Mucor, Penicilinum, Aspergellius</i>).</p> <p>52 Характеристика экосистем.</p> <p>53 Вирусы: строение, репродукция, роль в жизни человека.</p> <p><b>Темы контрольных работ по дисциплине:</b></p> <p>1 Строение растительной клетки. Особенности строения паренхимных, прозенхимных клеток.</p> <p>2 Характеристика и пищевая ценность жировой ткани.</p> <p>3 Вегетативные органы растений, их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p> <p>4 Закономерности строения органов опорной системы, их использование в пищевой промышленности.</p>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>5 Органы размножения растений. Их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p> <p>6 Строение, виды, химический состав костей; отличие костей молодых и старых животных.</p> <p>7 Основные виды мышц различных видов убойных животных. Различия по форме, по функции, их строение, пищевая ценность.</p> <p>8 Морфология и анатомия корня. Строение основных корнеплодов.</p> <p>9 Характеристика и пищевая ценность жировой ткани.</p> <p>10 Закономерности строения трубчатых органов, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>11 Строение кожи, использование ее в легкой промышленности.</p> <p>12 Основные растительные ткани. Характеристика первичной образовательной ткани (меристемы).</p> <p>13 Закономерности строения паренхиматозных органов, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>14 Деление скелета на отделы. Основные области тела животного.</p> <p>15 Характеристика покровной и механической ткани.</p> <p>16 Использование в качестве пищевого сырья различных классов животных.</p> <p>17 Строение крови и кроветворных органов, использование в пищевой промышленности.</p> <p>18 Использование в качестве пищевого сырья различных классов растений.</p> <p>19 Характеристика эндокринно-ферментного сырья. Использование в пищевой и легкой промышленности.</p> <p>20 Изменение структуры мышц в связи с возрастом, под влиянием кормления и двигательной активности.</p> <p>21 Особенности анатомического строения домашних птиц.</p> <p>22 Основные виды убойных животных. Их характеристика.</p> <p>23 Основные элементы проводящих тканей. Различные типы сосудистых пучков.</p> <p>24 Особенности анатомии рыб.</p> <p>25 Строение, видовые особенности шейных позвонков млекопитающих.</p> <p>26 Строение сердца, использование в пищевой промышленности.</p> <p>27 Морфология и анатомия листа. Основные части листа злаковых.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>28 Особенности анатомического строения кролика.</p> <p>29 Ботаническая классификация и систематика растений.</p> <p>30 Строение и функции механических тканей.</p> <p>31 Функции и особенности строения основных тканей.</p> <p>32 Классификация проводящих тканей. Функции ксилемы (древесины) и особенности ее строения. Каковы функции флоэмы (луба).</p> <p>33 Функции соединительных тканей. Свойства и пищевое значение соединительных волокон.</p> <p>34 Строение и пищевое значение жировой соединительной ткани.</p> <p>Строение хрящевой ткани, ее свойства и функции в организме.</p>	
Уметь	- умеет применять фундаментальные законы естественно-научных дисциплин при решении профессиональных задач	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1. На звероферме было получено потомство норок: 148 белых, 154 черных и 304 кохинуровых (светлый окрас с черным крестом на спинке). Определите Фенотипы и генотипы родителей.</p> <p>2. В парниках Агрокомплекса «Чурилово» высажена рассада томатов. 31760 кустов этой рассады имели плоды грушевидной формы, а 95150 кустов – круглой. Определите характер наследования формы плодов у томатов и генотипы их родителей.</p> <p>3. У овса ранняя спелость доминирует над поздней. На опытном участке от скрещивания позднеспелого овса с гибридом F1 получено 59789 раннеспелых растений. Сколько примерно позднеспелых растений выросло на опытном участке?</p> <p>4. У томатов красная окраска плодов доминирует над жёлтой, а нормальная высота растений над карликовым. Имеют сорта желтоплодный с нормальной высотой и красноплодный карликовый. Как целесообразнее из этих сортов получить новые: красноплодные нормальные по высоте и желтоплодные карликовые? Какой сорт получить легче?</p> <p>5. При скрещивании между собой двух растений тыквы, имеющих белую окраску и сферическую форму плодов, получены семена, из которых взошло только два растения. Одно из</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>них было с белыми сферическими плодами, другое с желтыми удлинёнными. С какими плодами могли появиться еще растения тыквы, если бы вошло больше семян?</p> <p>6. В молекуле ДНК обнаружено 880 цитозинового нуклеотидов, которые составляют 22% от всего количества нуклеотидов этой молекулы. Определите: 1. Сколько содержится других нуклеотидов по отдельности в этой молекуле ДНК? 1. Какова длина ДНК?</p> <p>7. Какое строение будет иметь участок молекулы и-РНК, если известно, что участок одной из цепей ДНК имеет следующую последовательность: АЦАААЦТТТЦААГГГ?</p> <p style="text-align: center;"><b>Примеры тестовых заданий</b></p> <p>Один из типов видообразования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>палеонтологический</li> <li>аллопатрический</li> <li>физиологический</li> <li>экологический</li> </ul> <p>Результат микроэволюции - образование новых:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>семейств,</li> <li>родов</li> <li>популяций</li> <li>видов</li> </ul> <p>Борьба за существование, естественный отбор, наследственная изменчивость проявляются в популяции. Популяция это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>структурная единица вида</li> <li>единица экосистемы</li> <li>единица эволюции</li> <li>компонент биосферы</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Особи разных популяций одного вида: скрещиваются, но плодовитого потомства не дают не могут скрещиваться могут скрещиваться только в неволе могут скрещиваться и давать плодовитое потомство</p> <p><i>Элементарная единица существования вида:</i> порода подвид популяция особь</p> <p>Морфологическим критерием вида является: определённый ареал распространения особенности внешнего и внутреннего строения особенности процессов жизнедеятельности сходный набор хромосом и генов</p> <p>Областью распространения вида в природе называется: заповедник биогеоценоз заказник ареал</p> <p>Видом называется группа особей: обитающая на определённой территории скрещивающихся и дающих плодовитое потомство обитающая в разных популяциях в одном биогеоценозе созданная человеком на основе искусственного отбора</p> <p>4 Скелетная мускулатура в основном состоит из:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а) гладких мышц  б) поперечно-полосатых мышц</p> <p>5 Функции пищеварительной системы животных:</p> <p>а) моторная  б) секреторная  в) всасывательная  г) выделение непереваренных остатков пищи  д) эндокринная</p> <p>6 К эндокринным органам животных относят:</p> <p>а) гипофиз  б) печень  в) поджелудочная железа  г) щитовидная железа  д) селезенка</p> <p>7 Отличие животной клетки от растительной</p> <p>а) имеет жесткую стенку  б) не имеет жесткой стенки  в) не содержит пластид  г) содержит пластиды  д) нет вакуолей  е) есть вакуоли</p> <p>8 Жировая соединительная ткань представлена:</p> <p>а) отдельными жировыми клетками  б) отдельными жировыми дольками  в) соединительно-тканых волокон  г) скопление жировых и других клеток в дольках</p> <p>9 Костная ткань состоит из:</p> <p>а) оссеиновых волокон  б) коллагеновых волокон  в) минеральные соединения  г) фиброзные волокна</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы								
		<p>д) жировых клеток</p> <p>10 Корнеплоды – это:</p> <p>а) видоизмененные корни б) видоизмененные побеги в) видоизмененные плоды г) видоизмененные стебли</p> <p>11 Луковица – это:</p> <p>а) видоизмененный подземный побег б) видоизмененный наземный побег в) видоизмененный корень г) видоизмененный стебель</p> <p>12 Кочан капусты – это:</p> <p>а) видоизмененный подземный побег б) видоизмененный наземный побег в) видоизмененный корень г) видоизмененный стебель</p>									
Владеть	- принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе знаний в области биологии.	<p>Задача:</p> <p>В средних широтах приток солнечной энергии за год составляет 3,8 кДж/га. Один гектар леса производит за год 10 тысяч килограмм древесины и листьев. В каждом грамме производимых веществ заключено в среднем 19 кДж. Сколько процентов падающей энергии использует лес?</p> <p>Задание 1: Установите соответствие уровня структурной организации белков и его характеристикой</p> <table border="1" data-bbox="542 1026 1767 1281"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 1026 831 1058">Уровень</th> <th data-bbox="837 1026 1767 1058">Характеристика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="542 1062 831 1142">1. Первичная</td> <td data-bbox="837 1062 1767 1142">А – трехмерное образование шаровидной формы глобула, образованная ионными, водородными, ковалентными дисульфидными связями и гидрофобными взаимодействиями</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1147 831 1198">2. Вторичная</td> <td data-bbox="837 1147 1767 1198">Б – последовательность аминокислот в полипептидной цепи, связанных полипептидными связями</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 1203 831 1281">3. Третичная</td> <td data-bbox="837 1203 1767 1281">В – агрегаты молекул, образованные несколькими полипептидными цепями, удерживаемые слабыми нековалентными связями (ионными, водородными, гидрофобными)</td> </tr> </tbody> </table>	Уровень	Характеристика	1. Первичная	А – трехмерное образование шаровидной формы глобула, образованная ионными, водородными, ковалентными дисульфидными связями и гидрофобными взаимодействиями	2. Вторичная	Б – последовательность аминокислот в полипептидной цепи, связанных полипептидными связями	3. Третичная	В – агрегаты молекул, образованные несколькими полипептидными цепями, удерживаемые слабыми нековалентными связями (ионными, водородными, гидрофобными)	
Уровень	Характеристика										
1. Первичная	А – трехмерное образование шаровидной формы глобула, образованная ионными, водородными, ковалентными дисульфидными связями и гидрофобными взаимодействиями										
2. Вторичная	Б – последовательность аминокислот в полипептидной цепи, связанных полипептидными связями										
3. Третичная	В – агрегаты молекул, образованные несколькими полипептидными цепями, удерживаемые слабыми нековалентными связями (ионными, водородными, гидрофобными)										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы
		4. Четвертичная	Г – молекула белка в виде спирали или складчатого слоя, между структурами которых образуются водородные связи			
		1.	2.	3.	4.	
		Задание 2: Установите соответствие признаков сходства грибов с растениями и животными				
		Группы		Признаки сходства		
		Растения Животные		А) наличие клеточной стенки Б) неподвижность в вегетативном состоянии В) Гетеротрофное питание Г) Размножение спорами Д) Неограниченный верхушечный рост Е) Отсутствие хлоропластов Ж) Осмотическое питание З) Наличие клеточной вакуоли И) Клеточная стенка из хитина К) Гликоген в клетках Л) Образование мочевины		
		1.	2.			
		Суть двойного оплодотворения у цветковых растений: а) слияние яйцеклетки и центральной клетки; б) перенос удвоенного количества пыльцы; в) слияние одного спермия с яйцеклеткой, второго с центральной клеткой зародышевого мешка; г) слияние спермия и вегетативной клетки; д) образование пыльцы.				
Знать	основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p>				Производственная – преддипломная практика
Уметь	анализировать процессы производства продуктов питания из растительного					

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности продуктов питания;	<p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	
Владеть	навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p>	

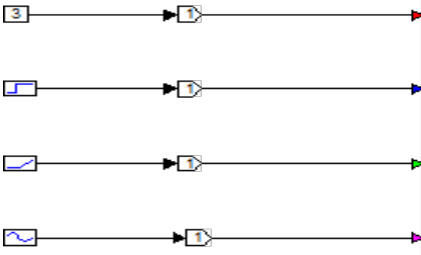
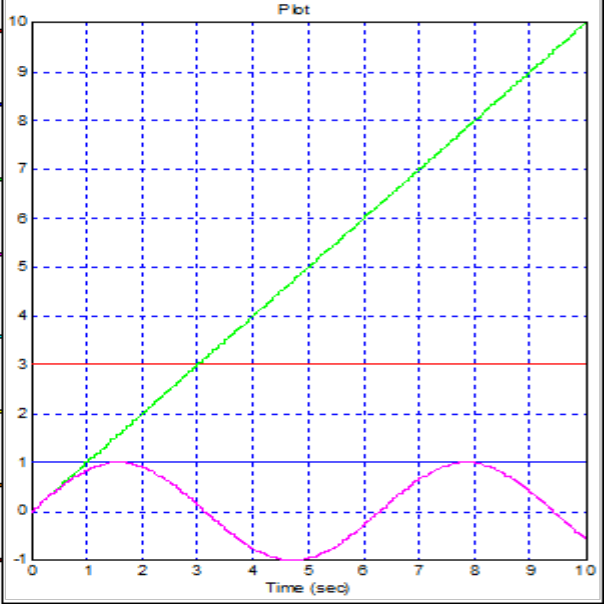


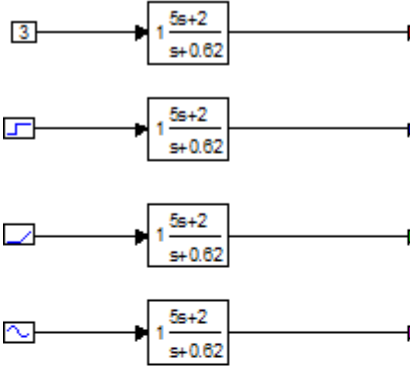
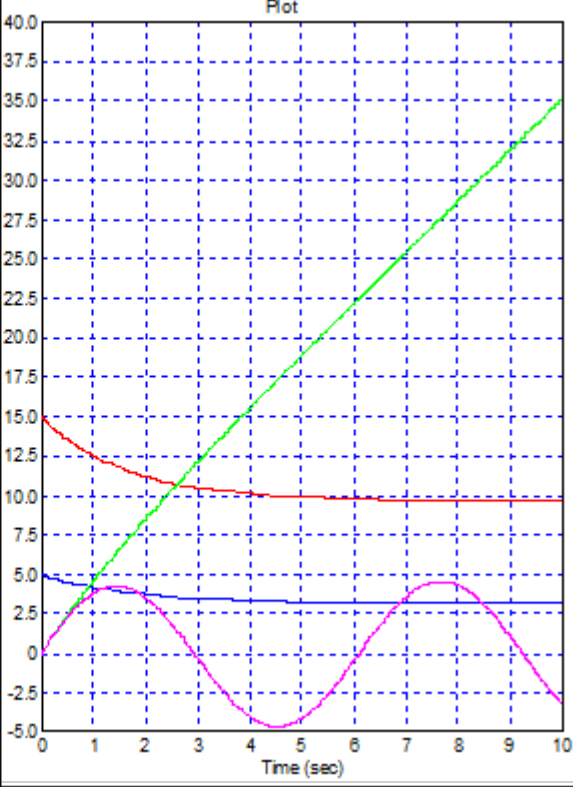
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- анализ ритмичности работы организации - использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-6 - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные информационные технологии систем управления технологическими процессами;</li> <li>- средства обеспечения информационных технологий;</li> <li>- классы структурированных автоматизированных информационных технологий.</li> </ul>	<p><b>Примеры тестов</b></p> <p><b>Тест № 1 – «Измерение температуры»</b></p> <p>Пример вопросов теста:</p> <p>№ 1</p> <p>Какой метод измерения лежит в основе работы термопары и термометра сопротивления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) контактный;</li> <li>б) бесконтактный;</li> <li>в) косвенный.</li> </ul> <p>№ 2</p> <p>Как изменяются свойства материала термометра сопротивления при изменении температуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) изменяется электрическое сопротивление;</li> <li>б) изменяется плотность;</li> <li>в) изменяется длина проводника.</li> </ul> <p>№ 3</p> <p>Как изменяется сопротивление у полупроводниковых термометров сопротивления при увеличении температуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) увеличивается;</li> <li>б) уменьшается;</li> <li>в) не изменяется.</li> </ul> <p><b>Тест № 2 – «Автоматизация технологических процессов и производств»</b></p> <p>Пример вопросов теста:</p> <p>№ 1</p> <p>Устройство, которое служит для поддержания величины на заданном уровне или для ее изменения по заданному закону это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) устройство автоматического контроля</li> </ul>	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) устройство автоматического регулирования в) устройство автоматического управления</p> <p>№ 2 Автоматическая система, поддерживающая значение управляемой величины постоянным называется:</p> <p>а) стабилизирующая б) программная в) следящая</p> <p>№ 3 Принцип управления, основанный на использовании информации о результатах управления:</p> <p>а) по отклонению б) по возмущению в) адаптивный</p>	
Уметь	<p>- определить роль человека в процессе получения информации;</p> <p>- выбрать способ обработки информации;</p> <p>- использовать средства измерений для получения производственно-технической информации.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1 Построить модель замкнутой САР частоты вращения вала двигателя постоянного тока, определить ее переходную функцию. Дополните схему и окно осциллографа содержательными надписями. Обрамление блоков, при желании, можно убрать, выбрав в главном меню "МВТУ" Опции – Настройки, убрав галочку в пункте Рисовать оформление и щелкнув по кнопке Да. Сделать выводы и сделайте снимки экрана.</p> <p>2 Подготовка модели к проведению ее частотного анализа: Обозначить вход и выход анализируемого фрагмента схемы, разомкните обратную связь установкой нулевого значения второго весового коэффициента компаратора (устройства сравнения). Сделать снимки экрана.</p> <p>3 Оценка устойчивости замкнутой САР по критерию Найквиста: Построить годограф комплексного коэффициента передачи разомкнутого контура (годограф Найквиста). Используя критерий Найквиста, определить, будет ли устойчивой замкнутая САР. Определить запасы устойчивости САР по амплитуде и фазе. Сделать выводы. Сделайте снимки экрана.</p>	
Владеть	<p>- навыками получения производственно-технической информации;</p>	<p><b>Практические задания к зачету:</b> Исследовать корректирующее звено при различных видах сигналов на входе</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- навыками хранения производственно-технической информации;</p> <p>- навыками обработки производственно-технической информации.</p>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;">  </div> <div style="flex-grow: 1;">  </div> </div> <p>2 Исследовать датчик при различных видах сигналов на входе.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;">  </div> <div>  </div> </div> <p data-bbox="555 1109 1881 1141">3 Исследовать объект управления при различных видах сигналов на входе.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>The figure consists of two parts. On the left is a Simulink block diagram with four parallel paths. Each path starts with an input signal block: a constant value of 3, a step function, a ramp function, and a sine wave. Each of these inputs is connected to a block labeled '1/s', representing an integrator. On the right is a plot titled 'Plot' showing the outputs of these four integrators over a time interval from 0 to 10 seconds. The y-axis ranges from 0 to 50. The red line (constant input) increases linearly to 30. The green line (step input) increases quadratically to 50. The blue line (ramp input) increases cubically to 10. The magenta line (sine input) oscillates around zero with a small amplitude.</p>	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.  В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p>	Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта профессионально

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	программ	<p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p>	и деятельности
Уметь	<p>- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;</p>	<p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> </ul>	
Владеть	<p>- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>		



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</p> <p>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</p> <p>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</p> <p>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</p> <p>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</p> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня); <ul style="list-style-type: none"> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> </li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики</p>	Производственная – преддипломная практика

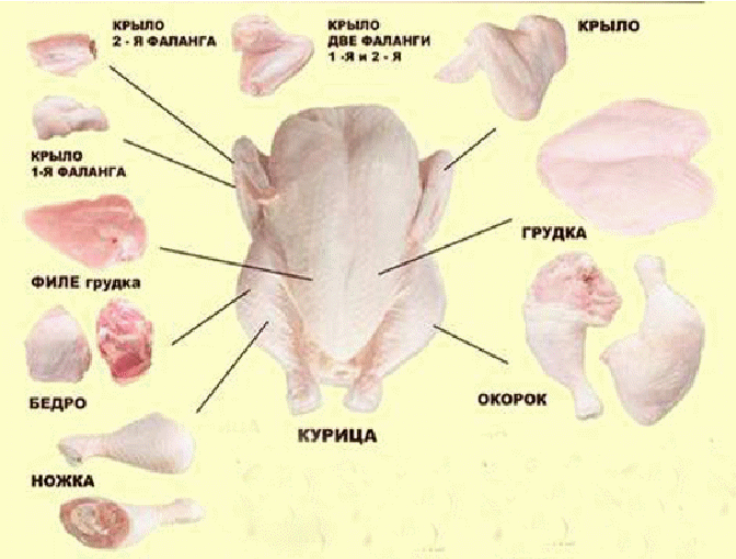
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	прикладных программ;	студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p>	


Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>			
Знать	<p>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</p> <p>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</p> <p>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов</p>	<p><b>Примерные тестовые задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Когда соль кладут в котёл <ol style="list-style-type: none"> <li>А)до засыпания крупы</li> <li>Б)после засыпания крупы</li> <li>В)значение не имеет</li> </ol> </li> <li>2. Какие способы варки макаронных изделий существуют <ol style="list-style-type: none"> <li>А)холодный, горячий</li> <li>Б)сливной, несливной</li> <li>В)сливной, холодный</li> </ol> </li> <li>3. Сколько литров воды необходимо при варке 1кг макаронных изделий (1 способом) <ol style="list-style-type: none"> <li>А)2л</li> <li>Б)2 – 4л</li> <li>В)5 – 6л</li> </ol> </li> <li>4. Нужно ли промывать макароны, когда они сварятся <ol style="list-style-type: none"> <li>А)да</li> <li>Б)нет</li> </ol> </li> <li>5. Зачем поджаривают крупу <ol style="list-style-type: none"> <li>А)для улучшения вкуса</li> </ol> </li> </ol>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>питания;</p> <p>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</p> <p>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</p>	<p>Б) для ускорения варки</p> <p>6. Если замочить бобовые в тёплой воде (свыше +15С)</p> <p>А) она разварится, при варке</p> <p>Б) ухудшится вкус</p> <p>В) бобовые быстро закиснут</p> <p>7. Перед варкой макаронные изделия</p> <p>А) перебирают, промывают</p> <p>Б) просеивают, очищают от примесей</p> <p>В) перебирают, просеивают от мучели</p> <p>8. Сколько соли необходимо на 1 кг крупы</p> <p>А) 30 г</p> <p>Б) 10 г</p> <p>В) 5 г</p> <p>9. Почему цветную фасоль после закипания воду сливают и заливают кипятком и варят до готовности?</p> <p>А) содержит ядовитые вещества</p> <p>Б) так как содержит неприятный вкус и тёмный цвет</p> <p>В) для улучшения вкуса</p>	
Уметь	<p>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</p> <p>-</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические задания</b></p> <p style="text-align: center;">Задание 1</p> <p style="text-align: center;">Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценочные средства</p>  <p>2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству. Технологическая схема.</p> <pre>     graph LR       A[Размораживание] --&gt; B[ ]       B --&gt; C[ ]       C --&gt; D[Формовка тушки]       D --&gt; E[ ]       style B fill:none,stroke:none       style C fill:none,stroke:none       style E fill:none,stroke:none     </pre> <p>3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20%.</p>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания , выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> </ul>	<p>4. Ситуационная задача.</p> <p>Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,</li> <li>б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,</li> <li>в) в воде</li> </ul>	
Владеть	- способностью осуществлять управление действующими	<p>Практические задание</p> <p>1 Назовите особенности разделки данных видов рыб: А) навага Б) камбала</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	технологическими линиями; - методами организации технологического процесса производства.	 <p>2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов</p> <p>3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных I категории. Сборник рецептур. 2002 г</p> <p><u>Ситуационная задача</u> На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.</p>	
Знать	- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов	<p><b>Примерные вопросы контрольной работы</b></p> <p><i>Вариант 1</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды печенья. Особенности рецептуры и качества изделий.</li> <li>2. Каковы основные стадии технологического процесса производства сахарного, затяжного и сдобного печенья?</li> <li>3. При каких режимах осуществляется замес теста для сахарного и затяжного печенья?</li> <li>4. Способы снижения черствения пряников.</li> <li>5. По каким физико-химическим показателям оценивают качество пряников?</li> </ol> <p><i>Вариант 2</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация пряничных изделий.</li> <li>2. Особенности рецептуры и качества пряничных изделий.</li> <li>3. Что такое сухие духи?</li> <li>4. Каковы основные стадии технологического процесса производства сырцовых пряников пряников?</li> </ol>	Технология мучных кондитерских изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			Структурный элемент образовательной программы						
	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	<p>5. Особенности технологии приготовления заварных пряников.</p> <p><i>Вариант 3</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какую роль играет клейковина в образовании теста? Какие факторы влияют на набухание белков?</li> <li>2. Влияние сахара на показатели качества сахарного теста. 6. Роль жира в образовании теста.</li> <li>3. По каким физико-химическим показателям оценивают качество печенья?</li> <li>4. Какими методами можно определить основные показатели качества печенья?</li> <li>5. Чем обусловлена щелочность печенья, в каких единицах она выражается?</li> </ol> <p><i>Вариант 4</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как рассчитать количество воды, необходимое для замеса теста?</li> <li>2. Виды и характеристика вафель. В чем заключается технологическая схема производства вафель?</li> <li>3. Особенности вафельного теста. Влияние различных факторов на вязкость теста.</li> <li>4. Как осуществляются процессы выпечки и охлаждения вафельных листов? Какие требования предъявляют к качеству вафель?</li> <li>6. Способы приготовления жировых начинок.</li> </ol>									
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <p>1 Рассчитать рецептуры и приготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тесто песочное;</li> <li>- тесто миндальное;</li> <li>- начинку фруктовую;</li> <li>- помаду, крен сливочный масляный.</li> </ul> <p>Рассчитать рецептуры песочного и миндального пирожных.</p> <p>Оформить песочное пирожное.</p> <p>Определить потери массы песочного полуфабриката при выпечке.</p> <p>Определить влажность теста и влажность готовых изделий.</p> <p style="text-align: center;"><b>ПЕСОЧНАЯ ЛЕПЕШКА.</b></p> <p><b>РЕЦЕПТУРА</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Наименование сырья</th> <th style="width: 20%;">Массовая доля сухих веществ, %</th> <th style="width: 40%;">Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г				
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы
	<p>процесс производства продукции питания;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</p> <p>- нормировать расход сырья;</p> <p>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</p> <p>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</p> <p>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</p> <p>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</p> <p>- обосновывать</p>			в натуре	в сухих веществах	
		Мука пш. в/с	85,50	5154,0	4406,7	
		Мука пш. в/с (на подпыл)	85,50	412,0	352,3	
		Сахар-песок	99,85	2062,0	2058,9	
		Масло сливочное	84,00	3093,0	2598,1	
		Меланж	27,00	722,0	194,9	
		Натрий двууглекислый	50,00	5,2	2,6	
		Аммоний углекислый	00,00	5,2	0,0	
		Эссенция	0,00	20,7	0,0	
		Соль	96,50	20,6	19,9	
		Итого		11494,7	9633,4	
		Выход	94,50	10000,0	9450,0	
Влажность 5,50 +/-1,5 %		<p style="text-align: center;"><b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОЙ ЛЕПЕШКИ</b></p> <p>Слегка размягченный маргарин, сахарный песок, меланж, соль, соду и углекислый аммоний перемешивают до однородной массы. Муку просеивают и 5% оставляют на подпыл, а основную часть добавляют к подготовленной смеси и замешивают тесто в течение 2-3 мин. При длительном замешивании тесто затягивается. Температура теста не должна быть выше 19 °С, поэтому ему придают форму прямоугольника, перекладывают на лист, посыпанный мукой, а ставят в холодильник на 15 мин. Затем тесто раскатывают по размеру листа толщиной 3-4 мм, делают на поверхности ряд проколов ножом и выпекают при температуре 240-260 °С в течение 10-13 мин. Выпеченные лепешки охлаждают и зачищают, используют для нарезных пирожных и тортов.</p> <p style="text-align: center;"><b>НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ</b></p>				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы																						
	<p>принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>РЕЦЕПТУРА</b></p> <table border="1" data-bbox="544 308 1883 679"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья</th> <th rowspan="2">массовая доля сухих веществ, %</th> <th colspan="2">Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г</th> </tr> <tr> <th>в натуре</th> <th>в сухих веществах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td>99,85</td> <td>1125,0</td> <td>1123,3</td> </tr> <tr> <td>Повидло</td> <td>66,00</td> <td>10226,0</td> <td>6749,2</td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td>-</td> <td>11351,0</td> <td>7872,5</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>74,00</td> <td>10000,0</td> <td>7400,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность 26,00 +/- 2,0 %</p>				Наименование сырья	массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г		в натуре	в сухих веществах	Сахар-песок	99,85	1125,0	1123,3	Повидло	66,00	10226,0	6749,2	Итого	-	11351,0	7872,5	Выход	74,00	10000,0	7400,0	
Наименование сырья	массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г																										
		в натуре	в сухих веществах																									
Сахар-песок	99,85	1125,0	1123,3																									
Повидло	66,00	10226,0	6749,2																									
Итого	-	11351,0	7872,5																									
Выход	74,00	10000,0	7400,0																									
Владеть	<p>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями; - методами организации технологического процесса производства.</p>	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b> «Составление технико-технологической карты» В соответствии с выполненным на лабораторной работе заданием составить технико-технологическую карту для одного наименования продукции. В технико-технологической карте приведены: - рецептура изделия; - расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием; - описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки; - хранение и реализация продукции, оформление; - характеристика органолептических показателей.</p>																										
Знать	<p>- основные определения и понятия в области технологии приготовления</p>	<p><b>Примерные вопросы для тестирования</b> 1 Почему цветную фасоль после закипания воду сливают и заливают кипятком и варят до готовности? А) содержит ядовитые вещества Б) так как содержит неприятный вкус и тёмный цвет</p>				Блюда народов России																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>блюдо национальной кухни;</p> <p>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюда национальной кухни;</p> <p>- процессы, протекающие при приготовлении;</p> <p>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</p> <p>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной</p>	<p>В) для улучшения вкуса</p> <p>2 Для приготовления блинов в русской кухне используют муку</p> <p>А) гречневую и кукурузную</p> <p>Б) пшеничную и кукурузную</p> <p>В) пшеничную и гречневую</p> <p>3 Айс-крем подают</p> <p>А) со льдом</p> <p>Б) в длинных бокалах</p> <p>В) соломинкой и ложкой</p> <p>4. Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают вместе в шейке или миксере, подают в высоких стаканах с соломиной, называют</p> <p>А) айс-крем</p> <p>Б) фраппе</p> <p>В) прохладительные напитки</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
Уметь	<p>кухни;</p> <p>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</p> <p>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</p> <p>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Задание 1. Изучить технологию приготовления молочных супов эстонской кухни, сравнить их. Результаты оформить в таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="544 639 1767 794"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 639 952 715">Название</th> <th data-bbox="952 639 1359 715">Состав ингредиентов</th> <th data-bbox="1359 639 1767 715">Особенности приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 715 952 754">хлебный суп «Медовый»</td> <td data-bbox="952 715 1359 754"></td> <td data-bbox="1359 715 1767 754"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 754 952 794">....</td> <td data-bbox="952 754 1359 794"></td> <td data-bbox="1359 754 1767 794"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание 2. Изучить технологию приготовления блюда литовской кухни «Жолдунай». Составить технологическую карту.</p> <p>Задание 3. Изучить технологию приготовления блюда латышской кухни «Лидака-унола». Составить технологическую схему приготовления (приложение 2).</p> <p>Задание 4. Изучить технологию приготовления предложенных блюд, сравнить их, сделать вывод.</p>	Название	Состав ингредиентов	Особенности приготовления	хлебный суп «Медовый»			....			
Название	Состав ингредиентов	Особенности приготовления										
хлебный суп «Медовый»												
....												
Владеть	- методами организации технологического процесса	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на мучные блюда грузинской кухни: - «Чурчхела»;</p>										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>производства блюд национальной кухни;</p> <p>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>- «Козиканики»;</p> <p>- «Мчади».</p> <p>Расчитать выход блюд, пищевую ценность. Провести контрольную проработку.</p>	
Знать	<p>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</p> <p>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</p> <p>- процессы, протекающие при приготовлении;</p> <p>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства,</p>	<p>Вопросы для собеседования</p> <p>1 Технология приготовления основных национальных блюд: борщ полтавский, черниговский, бифштекс по-украински, вергуны львовские и др. Требования к качеству и сроки реализации блюд.</p> <p>2 Технология приготовления основных национальных блюд белорусской кухни: картофельный суп с клёцками, котлета «Беловежская», мясо фаршированное грибами и др.</p> <p>3 Технология приготовления основных грузинских блюд: харчо из курицы с орехами, чанахи, хинкали и др. Требования к качеству блюд.</p> <p>4 Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.</p> <p>5 Национальные обычаи и вероисповедания на Руси</p> <p>6 Развития национальных кухонь в РФ.</p>	Национальные кухни народов России



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>влияющие на оптимизацию технологического процесса;</p> <p>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни;</p>		
<p>Уметь</p>	<p>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</p> <p>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</p> <p>- осуществлять обоснованный выбор технологического</p>	<p>Примерные вопросы тестирования</p> <p>1 Главный компонент ритуального блюда «пасха»</p> <p>1)мука 2) творог 3)яйца 4)сладости</p> <p>2 Сочельник – канун праздника</p> <p>1)Троицы 2)Пасхи 3) Рождества 4)Масленицы</p> <p>3 Сочиво – символическое блюдо в праздник</p> <p>1)Рождество 2) Сочельник 3)Пасху 4)Троицу</p> <p>4 Талмуд и Тора - священные книги данной религии</p> <p>1)иудаизм 2)христианство 3)ислам</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	оборудования;	<p>4) индуизм</p> <p>5) День покоя и отдыха у иудеев (суббота)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Рош-Гашана</li> <li>2) Песах</li> <li>3) Шаббат</li> <li>4) Шавуот</li> </ol> <p>6) Хлеб бедности – маца – обрядовый продукт для верующих</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мусульман</li> <li>2) православных</li> <li>3) иудеев</li> <li>4) протестантов</li> </ol> <p>7) Согласно канонам конфессии употребляются напитки и пища с опьяняющими и одурманивающими свойствами</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ислам</li> <li>2) иудаизм</li> <li>3) индуизм</li> <li>4) синтоизм</li> </ol> <p>8) Праздник жертвоприношения у мусульман</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ноуруз</li> <li>2) Курбан-Байрам</li> <li>3) Ураза-Байрам</li> </ol> <p>9) Национальный русский горячий густой суп</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) борщ</li> <li>2) щи</li> <li>3) уха</li> <li>4) окрошка</li> </ol> <p>10) Гурьевская каша – национальное блюдо</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) украинское</li> <li>2) белорусское</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3)русское 4)польское</p> <p>11 Национальный русский суп с солеными огурцами 1)щи 2)окрошка 3)рассольник 4)ботвинья</p> <p>12 Холодный суп на квасе 1)солянка 2)ботвинья 3) окрошка 4)щи</p> <p>13 Национальный русский молочный продукт 1) сметана 2)кефир 3)йогурт 4)кумыс</p> <p>14 Блюда, приготовленные в русской печи, имеют свойства 1)жаренных на открытом огне 2)жаренных в большом количестве масла 3)копченых 4)тушеных или вареных</p> <p>15 Издревле на Руси яблоки на Руси заготавливали с помощью 1)соления 2)копчения 3)сушения 4) мочения</p> <p>16 Холодный русский напиток 1)какао</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>2)коктейль 3)морс 4)чай</p> <p>17 Картофель широко вошел в рацион питания русского народа в 1) XVIII веке 2)XV веке 3)XIX веке 4)XVI веке</p> <p>18 Истинно русский овощ 1)картофель 2)помидор 3)баклажан 4)репа</p> <p>19 Период расцвета русской национальной кухни 1) вторая половина XVII века 2)XVIII век 3)XIX век 4) начало XX века</p> <p>20 Государство, в котором из свиного сала готовят сладкие блюда 1)Украина 2)Россия 3)Германия</p> <p>21 Самый популярный заправочный суп на Украине 1)суп с крупой 2) борщ 3)щи 4)кулеш</p> <p>22 Русский напиток, обладающий опьяняющим свойством 1)квас</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2)морс 3)кисель 4)мед</p> <p>23 В России закуски выделились в самостоятельную группу блюд в период 1)московский 2) петровский 3)советский 4)древнерусский</p> <p>24В Петровский период русская кухня находилась на этапе 1)возрождения 2)развития общественного питания 3)упадка 4)заимствования элементов Запада</p> <p>25 Пельмени, манты и лапша становятся традиционными на Руси 1)с XV века 2)с XIX века 3)с XVII века 4)с XX века</p> <p>26 Национальный русский напиток на основе меда 1)травяной чай 2) сбитень 3)какао 4)квас</p> <p>27 Целебный и утоляющий жажду русский напиток 1)мед 2)квас 3)пиво 4)вино</p>	
Владеть	- методами организации	Практическое задание 1 Разработать технико-технологические карты. Расчет выход блюд, пищевую ценность. Провести контрольную	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	технологического процесса производства блюд национальной кухни; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<p>проработку.</p> <p>Блюда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Плов с нутом</li> <li>2 Катлама</li> <li>3 Узбекский плов</li> <li>4 Рыба, фаршированная кашей</li> <li>5 Таранчук</li> <li>6 Пряники донские</li> <li>7 Квас из терна</li> </ol>	
Знать	<p>- особенности приготовления блюд национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья в соответствии с требованиями международных стандартов;</p> <p>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</p> <p>- основные способы</p>	<p style="text-align: center;">Примерные тестовые вопросы</p> <p>Тест 1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре? а) американской; в) болгарской б) арабской; г) итальянской.</p> <p>2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока? а) венгерская; в) испанская; б) арабская; г) итальянская.</p> <p>3. Кухня, какой страны близка к кавказской? а) Индии; в) Кубы; б) Швеции; г) Болгарии. 4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка? а) американской; в) кубинской; б) венгерской; г) монгольской.</p> <p>5. Паста является традиционным блюдом, какой страны? а) Испании; в) Франции; б) Италии; г) Нидерландов.</p> <p>6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду? а) США; в) Чехии; б) Англии; г) Индии.</p> <p>7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы? а) Кореи; в) Венгрии; б) Китая; г) Испании.</p> <p>8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб? а) Кубе; в) Англии; б) Монголии</p>	Кухни народов мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;		
Уметь	<p>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</p> <p>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</p> <p>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1. Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией:</p> <p>а) салат по-шопски;</p> <p>б) таратор;</p> <p>в) плакия из рыбы;</p> <p>г) грис-халва с орехами</p> <p>4 Определение фактического выхода блюд</p> <p>5 Органолептическая оценка блюд.</p> <p>2 Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией:</p> <p>а) луковый суп по - парижски;</p> <p>б) картофель по - савойски;</p> <p>в) омлет с зеленью;</p> <p>г) соус айоль;</p> <p>д) мороженое по - льежски</p>	
Владеть	- методами организации технологического процесса производства блюд	<p style="text-align: center;">Практическое задание</p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на блюда народов мира. Расчет выход блюд, пищевую ценность. Провести контрольную проработку.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>национальной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Примерные тестовые вопросы</p> <p>Выделите номер правильного ответа:</p> <p>1 Для заправки болгарской чорбы используют:</p> <p>а) кислый настой из отрубей б) сметану в) смесь взбитых яиц и кислого молока г) уксус</p> <p>2.Основой для супа «Таратор» является:</p> <p>а) мясной бульон б) овощной отвар в) йогурт</p> <p>3 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:</p> <p>а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния б) чулама, мусака, мититеи, токана в) гуляш, паприкаш, токаны, перкольт</p> <p>4 Болгарский пирог банница готовится из теста:</p> <p>а) слоеного дрожжевого б) слоеного пресного в) песочного</p> <p>5 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:</p> <p>а) мамалыга б) паста в) полента</p> <p>6 Укажите национальные сорта сыров Италии:</p> <p>а) рокфор, камамбер, грюер б) пармезан, моцарелла, пекорино</p> <p>7 Для приема «фламбе» используют:</p> <p>а) вино б) коньяк в) ликер</p>	Кулинарные путешествия по странам мира



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>оптимизацию технологического процесса; - определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни;</p>	<p>8 Чем являются сыры во французской кухне? а) закуской б) десертом</p> <p>9 В этой стране не употребляют блюд из говядины: а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия ж) Франция з) Турция</p> <p>10 Говядина - считается главным мясом для: а) Индусов б) Арабов в) Немцев г) Англичан</p> <p>11 В этой стране готовят острую пищу а) Япония б) Индия в) Россия г) Англия д) Франция и) Италия</p> <p>12 Пельмени были изобретены в а) Сибири б) Китае в) России г) Италии</p> <p>13 Макароны были изобретены в а) Франции б) Китае в) России г) Италии</p> <p>14 В какой кухне используют кошерное питание? а) Арабская б) Еврейская в) Индийская</p> <p>15 В какой кухне готовят блюдо хинкали? а) Грузинская б) Армянская в) Азербайджанская</p> <p>16 Какие листья используются для производства долмы? а) Листья салата б) Листья винограда в) Листья капусты</p> <p>17 Для приготовления тортильяс используется мука а) кукурузная б) рисовая в) пшеничная</p> <p>Выделите номера правильных ответов:</p> <p>18 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов: а) прозрачные супы с гарнирами б) супы – пюре в) супы с макаронными изделиями</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>г) супы картофельные д) супы молочные</p> <p>19 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд: а) телятина б) говядина в) свинина жирная г) свинина нежирная д) субпродукты е) рубленое мясо</p> <p>20 Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски: а) лук репчатый б) лук – порей в) бульон г) гренки д) яйца е) сыр швейцарский ж) брынза</p> <p>21 В каких странах проводят чайные церемонии? а) Китай б) Япония в) Индия г) Израиль</p>	
Уметь	<p>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни;</p> <p>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни;</p> <p>- осуществлять обоснованный выбор технологического</p>	<p>Практические задания</p> <p>Произвести расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, выхода массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке для следующих блюд:</p> <p>1 Карп по австрийский выход порции 250 г 2 Телячий эскалоп по-венски выход порции 200 г 3 Острая закуска савори выход порции 220г 4 Салат английский выход порции 180 г 5 Кабачки по-английски выход порции 150 г</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	оборудования;		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	<p>Практические задания</p> <p>1 Разработать технико-технологические карты на блюда народов Латинской Америки. Определить нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для их приготовления</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления специальных видов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для специальных видов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для текущего контроля знаний</b></p> <p>1. Что такое механическое щажение рациона?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. измельчение продуктов</li> <li>б. удаление из рациона некоторых пищевых продуктов</li> <li>в. включение пищевых веществ в рацион диет</li> </ul> <p>2. Что такое химическое щажение рациона?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. обязательная тепловая обработка продуктов</li> <li>б. исключение из рациона некоторых пищевых веществ и блюд</li> <li>в. определенная температура блюда</li> </ul> <p>3. Какие продукты быстро покидают желудок?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. мясо</li> <li>б. масло</li> <li>в. молоко</li> </ul> <p>4. Какие продукты и блюда усиливают секрецию желудка?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. молоко</li> <li>б. крупы</li> <li>в. крепкие бульоны</li> </ul>	Технология специальных видов питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>приготовлении;</p> <p>-</p> <p>характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</p> <p>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</p>	<p>5. Какая калорийность диеты № 1?</p> <p>а. 3000ккал</p> <p>б. 2000ккал</p> <p>в. 2500ккал</p> <p>6. Разовость питания при диете № 1?</p> <p>а. 4-х разовое</p> <p>б 3-х разовое</p> <p>в. 5-ти разовое</p> <p>7. При каких заболеваниях назначается диета № 2?</p> <p>а. печени</p> <p>б. желудка</p> <p>в. почек</p> <p>8. Какая температура 1-ых и 2-ых блюд рекомендуется при диете № 2?</p> <p>а. 70°С</p> <p>б. 60°С</p> <p>в. 50°С</p> <p>10. При каком заболевании печени в диете используется термическое щажение?</p> <p>а. гепатит</p> <p>б. желче-каменная болезнь</p> <p>в. холецистит</p> <p>11. При каком значении рН среды образуются камни в желудочном пузыре?</p> <p>а. 7</p> <p>б. 5</p> <p>в. 8</p> <p>12. Какие сахарозаменители не являются калорийными?</p> <p>а. сорбит</p> <p>б. сахарин</p> <p>в. фруктоза</p> <p>13. Какие минеральные вещества выводят лишнюю воду из организма?</p> <p>а. натрий</p> <p>б. магний</p> <p>в. калий</p> <p>14. Какие минеральные вещества нормализуют работу сердечной мышцы?</p> <p>а. калий</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		б. магний в. железо 15. Какие минеральные вещества оказывают сосудорасширяющее и спазмолитическое действие? а. фосфор б. магний в. кальций 16. Какие витамины обладают липотропным действием? а. витамин В1 б. витамин Д в. витамин С	
Уметь	- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры; - нормировать расход сырья;	<p style="text-align: center;">Практические задачи</p> <p>Задание: Изучить принципы рационального питания детей первого года жизни в зависимости от вида вскармливания.</p> <p>Рассматриваемые вопросы</p> <p>1) Рекомендуемые нормы потребления основных пищевых ингредиентов (белки, жиры, углеводы, энергия) для детей первого года жизни.</p> <p>2) Способы расчета количества молока для детей первого года жизни?</p> <p>3) Рассчитать рацион питания ребенку 6 месяцев (мальчик, вес 7,5 кг, рост 63 см), находящемуся на естественном вскармливании?</p> <p>4) Рассчитать рацион питания ребенку 9 месяцев (девочка, вес 8,5 кг, рост 68 см), находящейся на искусственном вскармливании, страдающей пищевой аллергией на молоко?</p> <p>10) Рассчитать рацион питания ребенку 7 месяцев (девочка, вес 6 кг, рост 66 см), находящейся на искусственном вскармливании, страдающей дефицитом массы тела?</p>	
Владеть	- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями; - методами организации	<p><i>Задача 1</i></p> <p>При гигиенической оценке условий труда работающих в цехе по производству катализатора на основе марганца было установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия труда по химическому фактору относятся к 3-му классу 2-й степени (3.2); в воздухе рабочей зоны присутствуют химические вещества 2–4- го классов опасности;</li> <li>- параметры микроклимата позволяют отнести условия труда на данном производстве к 3-му классу 1-й степени (3.1). Тяжесть и напряженность труда соответствуют 3-му классу 2-й степени (3.2);</li> <li>- занятость во вредных условиях труда составляет 100 % рабочей смены;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технологического процесса производства;</p> <p>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>– среднегодовое число случаев нетрудоспособности (на 100 работающих) составило <math>77,4 \pm 4,1</math>; среднегодовое число дней нетрудоспособности (на 100 работающих) — <math>804,6 \pm 12,1</math>;</p> <p>– при проведении периодического медицинского осмотра был установлен рост показателя патологической пораженности на 3 % по сравнению с результатами прошлого года.</p> <p>1. Произведите интегральную балльную оценку по результатам комплексного гигиенического исследования для предоставления бесплатного ЛПП и составьте соответствующее заключение.</p> <p>2. При необходимости назначьте адекватный рацион ЛПП.</p> <p><i>Задача 2</i></p> <p>При гигиенической оценке условий труда работающих, занятых в цехе по производству свинцовых белил было установлено:</p> <p>– условия труда по химическому фактору относятся к 3-му классу 1-й степени (3.1); в воздухе рабочей зоны присутствуют химические вещества 3-го и 4-го классов опасности;</p> <p>– параметры микроклимата позволяют отнести условия труда на данном производстве к 3-му классу 2-й степени (3.2). Тяжесть и напряженность труда соответствуют 3-му классу 2-й степени (3.2);</p> <p>– занятость во вредных условиях труда составляет 100 % рабочей смены;</p> <p>– среднегодовое число случаев нетрудоспособности (на 100 работающих) составило <math>95,4 \pm 5,3</math>; среднегодовое число дней нетрудоспособности (на 100 работающих) составило <math>750,6 \pm 4,8</math>;</p> <p>– при проведении периодического медицинского осмотра был установлен рост показателя патологических заболеваний на 5 % по сравнению с результатами прошлого года.</p> <p>1. Произведите интегральную балльную оценку по результатам комплексного гигиенического исследования для предоставления бесплатного ЛПП и составьте соответствующее заключение.</p> <p>2. При необходимости назначьте адекватный рацион ЛПП.</p>	
Знать	<p>- основные определения и понятия в области технологии приготовления лечебно-профилактических продуктов питания;</p> <p>- основные способы кулинарной</p>	<p><i>Тестовый контроль</i></p> <p><i>Выбрать один правильный ответ</i></p> <p>1 Хлеб является продуктом:</p> <p>а) белково-углеводным</p> <p>б) углеводно-жировым</p> <p>в) углеводно-белковым</p> <p>г) белково – углеводно – жировым</p> <p>д) белково-жировым</p> <p>2 Молоко является продуктом:</p> <p>а) белково-углеводным</p> <p>б) белково-жировым</p>	Технология лечебно-профилактического и диетического питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>обработки при приготовлении блюд для лечебно-профилактических продуктов питания;</p> <p>- процессы, протекающие при приготовлении;</p> <p>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса при приготовлении блюд лечебно-профилактического питания;</p>	<p>в) углеводно-жировым г) белково – углеводно – жировым д) углеводным</p> <p>3 Мясо является продуктом: а) белково – жировым б) белковым в) жировым г) углеводным д) белково – углеводно – жировым</p> <p>4 Наиболее богат линолевой кислотой следующий продукт: а) растительное масло б) сало свиное в) гусиный жир г) бараний жир д) говяжий жир</p> <p><i>Выбрать один правильный ответ</i></p> <p>5 Суточная норма потребления кальция: а) 1000 мг б) 800 мг в) 2000 мг г) 10-15 мг д) 1-2 г</p> <p>6 Наиболее благоприятное соотношение Са и Р находится в следующем продукте: а) мясо б) творог в) крупа гречневая г) бобовые д) хлеб</p> <p><i>Выбрать все правильные ответы</i></p> <p>7 Укажите продукты содержащие железо:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) черноплодная рябина  б) яблоки  в) грибы белые  г) субпродукты  д) крупы</p> <p><i>Выбрать один правильный ответ</i></p> <p>8 В каком блюде сохранилось больше витамина С:  а) картофельное пюре  б) картофель тушеный  в) суп картофельный  г) картофель вареный в кожуре  д) картофель жареный</p> <p>9 При заболеваниях сердца и сосудов номер лечебного стола:  а) 4  б) 5  в) 1  г) 8  д) 9</p> <p>10 При заболеваниях желудочно-кишечного тракта номер лечебного стола:  а) 4  б) 5  в) 1  г) 8  д) 9</p> <p>11 При заболеваниях ожирении номер лечебного стола:  а) 4  б) 5  в) 1  г) 8  д) 9</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд лечебно-профилактического питания;</p> <p>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры лечебно-профилактического питания;</p> <p>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд лечебно-профилактического питания</p>	<p>Практические задания</p> <p>По теме: Мучные кондитерские изделия лечебно-профилактического питания:</p> <p>1. Какое влияние оказывают различные компоненты профилактической направленности, входящие в состав теста, на его физические свойства?</p> <p>2. Отличительные особенности технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий профилактической направленности и изделий из него.</p> <p>4. Особенности приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских и булочных изделий лечебно-профилактического назначения.</p> <p>5. Ассортимент и особенности приготовления мучных кондитерских и булочных изделий лечебно-профилактического назначения. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>6. Принципы составления рецептов и разработки технологических карт на мучные кондитерские и булочные изделия лечебно-профилактического назначения.</p> <p>7. Методика разработки технико-технологических карт на новый ассортимент и фирменные мучные кондитерские и булочные изделия лечебно-профилактического назначения, содержание технического норматива.</p>	
Владеть	- методами организации технологического процесса	<p>Практические задания из профессиональной области</p> <p>1 Составить схему контроля качественных и количественных характеристик булочных изделий лечебно-профилактического питания. На основе нормативной документации составить требования к качеству. Описать изменения цвета, формирование вкуса и аромата булочных изделий лечебно-профилактического направления.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>производства блюд для лечебно-профилактического питания</p> <p>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий лечебно-профилактического назначения;</p>	.	
Знать	<p>технологии производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий</p>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p>	<p>Производственная – преддипломная практика</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>питания</p> <p>- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность</p> <p>формулировать ассортиментную политику</p> <p>- разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p>	<p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p>	
Владеть	<p>методами составления рецептур рационов использованием компьютерных технологий; методами разработки</p> <p>и с</p>	<p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности-навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<p><b>ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b></p>			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	<p>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</p> <p>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</p> <p>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</p> <p>- требования к идентификации продукции общественного питания.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».</li> <li>3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».</li> <li>6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».</li> <li>7. Правила оказания услуг общественного питания.</li> <li>8. Нормативная база услуг общественного питания.</li> <li>9. Технологические документы услуг общественного питания.</li> <li>10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>12. Плановые проверки Роспотребнадзора.</li> <li>13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.</li> <li>14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.</li> <li>15. Особенности сферы услуг общественного питания.</li> <li>16. Требования к предприятиям общественного питания.</li> <li>17. Требования к услугам общественного питания.</li> <li>18. Требования к продукции общественного питания.</li> <li>19. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.</li> <li>20. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.</li> <li>21. Схемы сертификации услуг общественного питания.</li> </ol>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	<p>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</p> <p>- проводить работы по обновлению</p>	<p><b>Задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить Федеральные законы РФ, регулирующие предприятия общественного питания и законспектировать основные требования.</li> <li>2. Изучить основные нормативные документы услуг общественного питания и законспектировать основные требования.</li> <li>3. Изучить Правила оказания услуг общественного питания и законспектировать их основные требования.</li> <li>4. Проанализировать маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС и нормативной документацией, сделать вывод о соответствии/несоответствии, внести поправки.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</p> <p>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</p>	<p>5. Заполнить проекты документов по оценке соответствия услуг общественного питания для выбранного блюда.</p>	
<p>Владеть</p>	<p>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</p> <p>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</p> <p>- навыками идентификации</p>	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать маркировку продукции.</li> <li>2. Заполнить заявку на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>3. Заполнить решение по заявке на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>4. Заполнить сертификат соответствия.</li> <li>5. Перечислить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	продукции общественного питания.		
Знать	<p>- основные термины и определения дисциплины;</p> <p>- федеральные законы, нормативные документы области безопасности пищевой продукции;</p> <p>- правовые и организационные основы безопасности питания;</p> <p>- основные факторы опасности продовольственного сырья;</p> <p>- критерии оценки безопасности пищевой продукции;</p> <p>- нормативы предельно-допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья;</p>	<p><b>Примеры семинарских занятий</b></p> <p><b>Тема: Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов</b></p> <p>Цель семинарского занятия – ознакомить студентов с правовыми и организационными основами безопасности пищевой продукции. Знать основные законы в сфере обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов.</p> <p><i>Вопросы по теме:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?</li> <li>2 Какие основные законы регулируют проблему безопасности пищевой продукции в России?</li> <li>3 Виды гигиенического мониторинга.</li> <li>4 Критерии оценки безопасности пищевой продукции.</li> <li>5 Классификация пищевой продукции по степени безопасности.</li> <li>6 Что обозначает знак соответствия при маркировке пищевой продукции?</li> </ol> <p><b>Тема: Факторы опасности сырья и продуктов</b></p> <p>Цель семинарского занятия – выделить основные группы факторов опасности пищевого сырья и продуктов. Знать основные пищевые токсиканты, их классификацию, нормирование их содержания, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов.</p> <p>При проведении занятия возможно использование реферативных сообщений по некоторым вопросам темы.</p> <p><i>Вопросы по теме:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Исторические аспекты развития науки токсикологии.</li> <li>2 Классификация токсических веществ.</li> <li>3 Критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов.</li> <li>4 Влияние факторов загрязняющих окружающую среду на качество продуктов питания.</li> </ol> <p><b>Примерные тестовые вопросы</b></p> <p>Выбрать правильный ответ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Величина ПДК для диоксинов составляет (в г/кг ) <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <math>10^{-3}</math></li> <li>b. <math>10^{-4}</math></li> <li>c. Диоксины не имеют ПДК по причине своей абсолютной безопасности</li> <li>d. Диоксины не имеют ПДК по причине своей абсолютной опасности</li> </ol> </li> </ol>	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бензапирен относится к: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Диоксидам</li> <li>b. Полихлорированным бифенилам (ПХБ)</li> <li>c. Нитрозоаминам</li> <li>d. Полициклическим ароматическим углеводородам (ПАУ)</li> </ol> </li> <li>2. ТХДД относится к: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Диоксидам</li> <li>b. Микотоксинам</li> <li>c. Нитрозоаминам</li> <li>d. Полициклическим ароматическим углеводородам (ПАУ)</li> </ol> </li> <li>3. Какой способ кулинарной обработки пищевого сырья является наиболее предпочтительным в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Варка</li> <li>b. Запекание</li> <li>c. Жарение</li> </ol> </li> <li>4. Выберите наиболее чувствительную к действию ионизирующего излучения ткань: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Кроветворная</li> <li>b. Мышечная</li> <li>c. Фиброзная</li> </ol> </li> <li>5. Какой путь поступления радионуклидов в организм имеет наибольшее значение? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Воздушный</li> <li>b. Алиментарный</li> <li>c. Кожный</li> </ol> </li> <li>6. Суммарный эффект облучения для организма отражает понятие <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Доза</li> <li>b. Поглощённая доза</li> <li>c. Эффективная эквивалентная доза</li> </ol> </li> <li>7. На какой фазе реакции организма на радиоактивное облучение возникают клеточные изменения? <ol style="list-style-type: none"> <li>a. На физической</li> <li>b. На физико-химической</li> <li>c. На химической</li> <li>d. На биологической</li> </ol> </li> <li>8. Какие действия необходимо предпринимать технологу ОП в рамках концепции радиозащитного питания: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Максимально снижать поступление радионуклидов с пищей</li> <li>b. Создавать рацион, способствующий торможению процессов сорбции и накопления радионуклидов в</li> </ol> </li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>организме</p> <p>с. Обеспечивать потребителям дополнительный приём радиозащитных препаратов</p> <p>d. Всё вышеперечисленное</p> <p>9. Какая диета рекомендована для выведения уже попавших в организм радионуклидов?</p> <p>a. С повышенным содержанием жиров</p> <p>b. С повышенным содержанием углеводов</p> <p>c. С повышенным содержанием белков</p> <p>10. Как меняется формула липидного питания согласно принципам радиозащитного питания?</p> <p>a. Необходимо увеличить количество насыщенных жиров</p> <p>b. Необходимо увеличить количество ПНЖК</p> <p>c. Формула липидного питания не меняется</p> <p>d. Необходимо уменьшить количество ПНЖК</p> <p>11. Как меняется формула углеводного питания согласно принципам радиозащитного питания?</p> <p>a. Необходимо увеличить потребление сложных некрахмальных углеводов</p> <p>b. Необходимо уменьшить потребление сложных некрахмальных углеводов</p> <p>c. Необходимо увеличить потребление простых углеводов</p> <p>d. Формула углеводного питания не меняется</p> <p>12. Как меняется формула минерального питания согласно принципам радиозащитного питания?</p> <p>a. Необходимо увеличить потребление Cd, As, Sn</p> <p>b. Необходимо увеличить потребление Ca, Mg, Fe</p> <p>c. Необходимо увеличить потребление Hg, Pb, Cr</p> <p>d. Формула углеводного питания не меняется</p> <p>13. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от насекомых-вредителей, называются</p> <p>a. Фунгициды</p> <p>b. Инсектициды</p> <p>c. Дефолианты</p> <p>d. Ротентициды</p> <p>14. Средства, применяющиеся в животноводстве с целью предупреждения стрессовых состояний у животных, называются:</p> <p>a. Антиоксиданты</p> <p>b. Транквилизаторы</p> <p>c. Антибиотики-биостимуляторы</p> <p>d. Сульфаниламиды</p> <p>15. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>растений от микрогрибов, называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Фунгициды</li> <li>b. Инсектициды</li> <li>c. Гербициды</li> <li>d. Ротентициды</li> </ol> <p>16. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от грызунов, называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Фунгициды</li> <li>b. Инсектициды</li> <li>c. Акрициды</li> <li>d. Ротентициды</li> </ol> <p>17. Для чего применяются дефолианты?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Для стимуляции роста растений</li> <li>b. Для удаления листьев и ботвы</li> <li>c. Для торможения роста растений</li> <li>d. Для предуборочного подсушивания растений</li> </ol> <p>18. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от сорняков, называются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Фунгициды</li> <li>b. Гербициды</li> <li>c. Нематициды</li> <li>d. Ротентициды</li> </ol> <p>19. Разрешено ли в России применение ртутьорганических пестицидов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Разрешено без ограничений</li> <li>b. Разрешено только для протравливания семян</li> <li>c. Не разрешено</li> <li>d. Разрешено для обработки зернохранилищ</li> </ol> <p>20. В чем опасность избыточного количества нитратов, содержащегося в продукции растениеводства, для организма человека?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Вызывают метгемоглобинемию</li> <li>b. Снижают устойчивость организма к негативным факторам</li> <li>c. Участвуют в образовании канцерогенных нитрозоаминов</li> <li>d. Всё вышеперечисленное</li> </ol> <p>21. Для какого загрязнителя максимальный уровень в продукции будет наименьшим (согласно ТР ТС 021/2011)?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Нитраты</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Нитриты</li> <li>c. Нитрозоамины</li> <li>d. Максимальный уровень в продукции всех перечисленных контаминантов будет примерно одинаковым</li> <li>22. Какие из перечисленных элементов обладают безусловной токсичностью? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Мышьяк, олово, цинк</li> <li>b. Ртуть, кадмий, свинец</li> <li>c. Стронций, железо, хром</li> </ul> </li> <li>23. Какие соединения ртути обладают наибольшей токсичностью? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Атомарная ртуть</li> <li>b. Окисленная ртуть (с.о. 2+)</li> <li>c. Алкилртуть</li> </ul> </li> <li>24. При сгорании автобензина с автодетонаторами (присадками) в атмосферу выделяется большое количество: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Стронция</li> <li>b. Свинца</li> <li>c. Сурьмы</li> </ul> </li> <li>25. Усвоение токсичных элементов детским организмом происходит: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. В большей степени, чем взрослым</li> <li>b. В меньшей степени, чем взрослым</li> <li>c. Одинаково со взрослым организмом</li> </ul> </li> <li>26. Дайте характеристику условно-годной продукции в зависимости от содержания в ней тяжелых металлов: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Продукция с содержанием тяжелых металлов выше ПДК, но не более чем в 1,5 раза</li> <li>b. Продукция с содержанием тяжелых металлов выше ПДК, но не более чем в 2 раза</li> <li>c. Продукция с содержанием тяжелых металлов выше ПДК, но не более чем в 3 раза</li> </ul> </li> <li>27. Каков основной путь поступления олова в продукты питания? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Из воздуха</li> <li>b. Из воды</li> <li>c. Из консервной тары</li> </ul> </li> <li>28. Содержание какого из перечисленных ниже металлов не нормируется в консервах? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Свинец</li> <li>b. Олово</li> <li>c. Алюминий</li> </ul> </li> <li>29. Какая группа продуктов в большей степени загрязняется ртутью? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Молоко и молочные продукты</li> <li>b. Зерно, мукомольные и хлебобулочные изделия</li> <li>c. Рыба и нерыбные объекты промысла</li> </ul> </li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>30. Какие соединения мышьяка обладают наименьшей токсичностью?</p> <p>a. Арсины b. Элементный мышьяк c. Арсениты</p> <p>31. На метаболизм чужеродных соединений существенное влияние оказывают:</p> <p>a. Генетически обусловленные дефекты ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков b. Неблагоприятные факторы окружающей среды c. Возраст, пол человека, состояние его здоровья, рацион питания d. Все вышеперечисленное</p> <p>32. Заболевание, при котором пищевой продукт является обычно только передатчиком патогенных микроорганизмов, называется:</p> <p>a. Пищевое отравление b. Пищевая инфекция c. Микотоксикоз</p> <p>33. БГКП относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам b. Условно-патогенным микроорганизмам c. Санитарно-показательным микроорганизмам d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>34. Бактерии <i>Staphylococcus aureus</i> относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам b. Условно-патогенным микроорганизмам c. Санитарно-показательным микроорганизмам d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>35. Бактерии группы <i>Salmonella</i> относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам b. Условно-патогенным микроорганизмам c. Санитарно-показательным микроорганизмам d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>36. Плесени относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам b. Условно-патогенным микроорганизмам c. Санитарно-показательным микроорганизмам d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>37. Заболевание ботулизм, вызываемое микроорганизмом <i>Clostridium botulinum</i>, относится к:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>a. Пищевым инфекциям  b. Пищевым отравлениям  c. Микотоксикозам  d. Порче пищевого продукта</p> <p>38. Продуцентами афлатоксинов являются:  a. Грибы рода <i>Fusarium</i>  b. Грибы <i>Aspergillus flavus</i> и <i>Aspergillus parasiticus</i>  c. Микрогриб спорынья  d. Грибы рода <i>Alternaria</i></p> <p>39. Афлатоксин М1 обнаруживается в:  a. Молоке  b. Мясе с/х животных  c. Овощах и фруктах  d. Зерновых</p> <p>40. Грибы рода <i>Fusarium</i> являются продуцентами токсина:  a. Зеараленон  b. Вомитоксин  c. Т-2 – токсин  d. Всех перечисленных</p> <p>41. Продуценты патулина поражают преимущественно  a. Овощи и фрукты  b. Рожь, пшеницу, другие злаки  c. Кукурузу  d. Орехи</p> <p>42. Продуценты эрготоксина поражают преимущественно  a. Овощи и фрукты  b. Рожь, пшеницу, другие злаки  c. Кукурузу  d. Орехи</p> <p>43. К какой группе способов профилактики афлатоксикозов следует отнести автоклавирование?  a. Механические  b. Физические  c. Химические</p> <p>Автоклавирование не применяется для снижения уровня афлатоксинов в продовольственном сырье</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов;</p> <p>- пользоваться нормативной документацией по безопасности и гигиене питания;</p> <p>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p><b>Задача 1</b>  На предприятие общественного питания поступила свежая клубника, перед тем, как использовать ее в технологическом процессе, клубнику исследовали органолептическим методом и на некоторых ягодах обнаружили плесневые грибы. Осмотр тары выявил ее высокую влажность. Клубнику передали, вместе с тарой, в которой ее перевозили, в экспертную лабораторию на анализ. В лаборатории обнаружили, что клубника инфицирована спорами мицелиальных грибов, бактериями, дрожжами, анализ тары показал высокое содержание спор грибов (на 1 см<sup>2</sup> поверхности тары было обнаружено 105 спор грибов). Указать возможные причины плесневения клубники и источники инфицирования спорами грибов? Чем опасно развитие плесневых грибов?</p> <p><b>Задача 2</b>  Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс. Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками. Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.</p> <p><b>Задача 3</b>  В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съедать до 1.5 кг в день сырых овощей, чтобы быть здоровым, бодрым и полным сил. Но на практике иногда наблюдается обратная картина. Человек начинает чувствовать недомогание, тошноту, головокружение, а причина всему этому - наличие высоких доз нитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека -320 мг, но если мы будем следовать советам вегетарианцев, то превысим предельно- допустимую дозу почти в 2 раза. Как вы считаете, каким способом можно уменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?</p> <p><b>Задача 4</b>  На предприятие общественного питания поступила жалоба от посетителя, заказавшего тремя часами ранее котлеты рубленые из мяса говядины. Через два часа после приема котлет у него появились боли в желудке, тошнота, головокружение, диарея. Котлеты были отправлены на исследование в лабораторию. Исследование микробиологических показателей котлет установило обсемененность в количестве 10<sup>6</sup> КОЕ/г, отсутствие БГКП в 0,01 гр. Какие еще бактериологические показатели необходимо исследовать? Как оценить качество котлет по установленным показателям?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	источников		
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения безопасности и качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p><b>Задача 1</b> В японский ресторан поступила большая партия охлажденной рыбы. Повар приготовил из этой партии вкусные блюда, которые пользовались успехом у посетителей в этот вечер. На следующий день поступил сигнал от больницы, куда ночью были доставлены посетители данного ресторана, употребившие рыбу. Больные жаловались на пожелтение на слизистых и коже, на извращение термической чувствительности. Исследование больных позволило установить диагноз пищевое отравление. Проверка партии рыбы, ставшей причиной отравления, показала, что микробиологические показатели ее соответствовали норме. Назовите вид отравления, имеющий указанные симптомы. Какими рыбами оно могло быть вызвано?</p> <p><b>Задача 2</b> В Египет выехала группа молодых людей на отдых. В прибрежном кафе они заказали морскую рыбу барракуду. Через 6 часов у них появились желудочно-кишечные, неврологические и сердечно-сосудистые расстройства, боли в мышцах и суставах, потеря тепловой и холодной чувствительности, аритмия и гипотония. Врач назначил им вспомогательное лечение, симптоматика держалась несколько дней. Какие токсины могут находиться в данной рыбе? Каким образом они накапливаются в барракуде? Могут ли другие рыбы содержать данный токсин? Назовите профилактические меры для исключения такого отравления.</p> <p><b>Задача 3</b> Фасоль является любимым блюдом многих кавказских народностей. Однако неправильная кулинарная обработка может привести к отравлению при ее потреблении. Молодая, неопытная хозяйка залила красную фасоль водой, кипятила ее недолго и сварила суп. Через 1-3 часа после приема супа у членов семьи началась неукротимая рвота и диарея. Продолжительность заболевания длилась несколько часов. Какое вещество содержится в красной фасоли? Какова его природа? Какие профилактические меры надо предпринимать для исключения отравления?</p> <p><b>Задание 4</b> Изучите постановление Министерства здравоохранения РФ «О порядке гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников». Проведите анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО и составьте схему потенциальных опасностей при употреблении ГМО.</p> <p><b>Задание 5</b> Изучите ФЗ «О государственном регулировании в области генно- инженерной деятельности». Проанализируйте методы идентификации ГМО среди новых продуктов и приведите перечень продуктов из ГМО, не требующих процедуры оценки на безопасность.</p> <p><b>Задача 6</b> В магазин поступила партия импортного зеленого горошка неизвестного на рынке производителя. Цена на горошек</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		была подозрительно низкая, что вызвало подозрение на качество продукта. Образцы горошка сдали в экспертную лабораторию. В результате исследования было обнаружено, что продукт генномодифицированный, хотя на маркировке продукта эта информация указана не была. Перечислите законодательные и нормативные документы Российской Федерации, которые рассматривают этот вопрос?	
Знать	<p>- исторические и правовые основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</p> <p>- основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</p> <p>- федеральные законы и документы по стандартизации в области качества и безопасности продуктов питания.</p> <p>- правовые нормы о защите прав потребителей.</p> <p>- сущность, условия, правила и</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение метрологии как науки и история ее появления;</li> <li>2. Требования, предъявляемые к единицам величин;</li> <li>3. Требования, предъявляемые к измерениям;</li> <li>4. Требования, предъявляемые к методам измерения;</li> <li>5. Требования, предъявляемые к средствам измерения;</li> <li>6. Виды шкал и их особенности;</li> <li>7. Погрешности;</li> <li>8. Требования, предъявляемые к эталонам в РФ;</li> <li>9. Метрологические характеристики СИ и класс точности;</li> <li>10. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений;</li> <li>11. Сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений;</li> <li>12. Утверждение типа средств измерений (СИ) и типа стандартных образцов (СО);</li> <li>13. Поверка средств измерений;</li> <li>14. Метрологическая экспертиза (МЭ);</li> <li>15. Аттестация методик измерений;</li> <li>16. Федеральный государственный метрологический надзор;</li> <li>17. Аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на проведение работ в области обеспечения единства измерений;</li> <li>18. Калибровка СИ;</li> <li>19. Задачи, структура и функции Метрологической службы;</li> <li>20. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»;</li> <li>21. Основные цели и задачи стандартизации в соответствии с законом «О стандартизации в РФ»;</li> <li>22. Принципы и функции стандартизации. Объекты стандартизации;</li> <li>23. Методы стандартизации;</li> <li>24. Закон «О защите прав потребителей»;</li> <li>25. Закон «О стандартизации в РФ»;</li> <li>26. Участники работ по стандартизации;</li> <li>27. Основные положения национальной системы стандартизации НСС;</li> <li>28. Категории и виды стандартов.</li> <li>29. Нормативные документы по стандартизации в соответствии с законом «О стандартизации в РФ»;</li> </ol>	Метрология и стандартизация

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>порядок осуществления метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</p> <p>- правила и положения Евразийского экономического союза в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</p>	<p>30. Технические регламенты ЕАЭС (ТС);</p> <p>31. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации;</p> <p>32. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и стандартов;</p> <p>33. Международная организация по стандартизации (ИСО). Межгосударственная и межотраслевая система стандартизации;</p> <p>34. Евразийский экономический союз;</p> <p>35. Закон «О техническом регулировании»;</p> <p>36. Цели и принципы оценки соответствия. Основные цели и объекты сертификации. Методы сертификации;</p> <p>37. Национальная система сертификации;</p> <p>38. Добровольная оценка соответствия. Знак соответствия;</p> <p>39. Обязательная оценка соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия. Единый знак обращения на рынке;</p> <p>40. Схемы оценки соответствия;</p> <p>41. Основные этапы проведения оценки соответствия;</p> <p>42. Организация деятельности органов по сертификации.</p> <p>43. Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования;</p> <p>44. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий;</p> <p>45. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательной оценке соответствия.</p>	
Уметь	<p>- использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия на практике.</p> <p>- работать с федеральными законами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и</p>	<p><b>Задания:</b></p> <p><b>1.</b> Раскройте историю появления единицы величины, что из себя она представляет, как развивалась, что измеряет, эталон этой единицы у нас в стране. Всю информацию вы должны представить с точки зрения метрологии:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Метр</li> <li>2. Килограмм</li> <li>3. Секунда</li> <li>4. Ампер</li> <li>5. Люмен</li> <li>6. Ньютон</li> <li>7. Тесла</li> <li>8. Герц</li> <li>9. Кулон</li> </ol> <p><b>2.</b> Раскройте в виде презентации следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Всемирная торговая организация (ВТО)</li> <li>2. Росстандарт</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	оценки соответствия.	<p>3. Международная организация по стандартизации 4. Международная электротехническая комиссия 5. Межгосударственная стандартизация 6. Федеральный информационный фонд по стандартизации 7. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации 8. Европейская организация по качеству 9. Европейский комитет по стандартизации</p> <p><b>3.</b> Раскройте в виде презентации следующие темы:</p> <p>1. Схемы декларирования – 1д 2. Схемы декларирования – 2д 3. Схемы декларирования – 3д 4. Схемы декларирования – 4д 5. Схемы декларирования – 5д 6. Схемы декларирования – 6д 7. Схемы сертификации – 1с 8. Схемы сертификации – 2с 9. Схемы сертификации – 3с</p> <p><b>4.</b> Изучите закон «Об обеспечении единства измерений». <b>5.</b> Определите погрешности показания прибора в зависимости от класса точности. <b>6.</b> Выберите средства измерения для контроля качества продуктов общественного питания. <b>7.</b> Составьте карту метрологического обеспечения технологических процессов приготовления кулинарных блюд. <b>8.</b> Изучите закон «О стандартизации в РФ». <b>9.</b> Изучите закон «О техническом регулировании». <b>10.</b> Изучите структуру нормативной документации национальной системы стандартизации РФ. <b>11.</b> Изучите структуры ОКПД2 и ТН ВЭД. <b>12.</b> Изучите структуры штриховых кодов. <b>13.</b> Изучите состав документации национальной системы сертификации и правила ее заполнения. <b>14.</b> Изучите закон «О защите прав потребителей».</p>	
Владеть	- навыками практической работы федеральными законами с и	<p><b>Практические задания на зачёт:</b></p> <p>1. Определите погрешность показания прибора в зависимости от класса точности. 2. Осуществите выбор средства измерения для контроля качества продуктов общественного питания. 3. Составьте метрологическую карту производства кулинарного блюда. 4. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ Р 1.4 - 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>нормативной документацией по стандартизации.</p> <p>- навыками практической деятельности по анализу и обновлению (актуализации) фонда нормативных документов по стандартизации на предприятиях.</p> <p>- навыками расчета погрешностей результата измерений.</p> <p>- методикой выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции.</p> <p>- навыками составления карт метрологического обеспечения технологических процессов.</p> <p>- навыками оформления документов для проведения оценки</p>	<p>организаций. Общие положения».</p> <p>5. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ 26928-86 «Продукты пищевые. Метод определения железа».</p> <p>6. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ 27747-88 «Мясо кроликов. Технические условия».</p> <p>7. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ Р 54608-2011 «Услуги торговли. Общие требования к объектам мелкорозничной торговли».</p> <p>8. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».</p> <p>9. Определите структуру ОКПД2 - 01.11.12.122 Семена яровой мягкой пшеницы.</p> <p>10. Определите структуру ОКПД2 - 10.51.56.150 Продукты на основе творога.</p> <p>11. Определите структуру ОКПД2 - 10.61.32.112 Толокно.</p> <p>12. Определите структуру ТН ВЭД ЕАЭС - 0402 29 150 0 в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг.</p> <p>13. Определите структуру ТН ВЭД ЕАЭС - 0402 91 без добавления сахара или других подслащивающих веществ.</p> <p>14. Определите структуру штрихового кода и рассчитайте его контрольное число:</p> <div style="text-align: center;">  <p>4   6 2 3 7 2 0   6 6 0 1 2 3  </p> </div> <p>15. Определите структуру штрихового кода и рассчитайте его контрольное число:</p> <div style="text-align: center;">  <p>9   7 8 0 9 0 1   6 9 0 5 4 8  </p> </div> <p>16. Оформите сертификат соответствия на соответствие ТР ЕАЭС.</p> <p>17. Оформите заявку и решение на проведение сертификации продукции.</p> <p>18. Оформите декларацию на соответствие ТР ЕАЭС.</p> <p>19. Оформите свидетельство о государственной регистрации.</p> <p>20. Проведите идентификацию молочной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.</p> <p>21. Проведите идентификацию мясной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.</p> <p>22. Проведите идентификацию хлебобулочной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	соответствия.	23. Проведите идентификацию рыбной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.	
Знать	- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета; - условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально- технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> </ul>	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей качества продуктов питания из растительного		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомится с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> </ul>	
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям: Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> 6 Подготовить отчет	
<b>ПК-9 - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> </ul>	<p>Вопросы для собеседования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</li> <li>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка общепита;</li> <li>- проблемы менеджмента и маркетинга торговой точки;</li> <li>- взаимодействие бизнеса и власти, советы профессиональных юристов по правовой защите предпринимательства;</li> <li>- рецепты профессиональной кухни;</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> </li> <li>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</li> </ol>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>		
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами профессиональной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> <li>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</li> <li>- характеристика органолептических показателей.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>техническую информацию из различных источников;</p> <p>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</p>		
Владеть	<p>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</p> <p>- способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует</p>	<p><b>Практическое задание</b></p> <p><b>Практические задания для выполнения курсовой работы</b></p> <p>Задание:</p> <p>1 Особенности технологии приготовления (по теме курсовой работы)</p> <p>1.1 Значение блюд в питании человека. Пищевая и биологическая ценность</p> <p>1.2 Товароведная характеристика сырья, используемого в приготовлении блюд</p> <p>1.3 Технология приготовления блюда</p> <p>1.3.1 Механическая подготовка сырья для производства полуфабрикатов</p> <p>1.3.2 Тепловая обработка полуфабрикатов</p> <p>1.3.3 Порционирование и подача блюда</p> <p>1.3.4 Требования, предъявляемые к качеству</p> <p>1.4 Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюда</p> <p>2 Разработка нормативной документации на блюдо</p> <p>2.1 Подбор рецептуры</p> <p>2.2.Разработка рецептуры блюда</p> <p>2.3 Расчет пищевой и биологической ценности блюда</p> <p>2.4 Разработка технологической схемы приготовления блюда</p> <p>2.5 Разработка технико-технологической карты блюда</p> <p><b>Примерный перечень тем курсовых работ:</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	электронную почту.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления сложных супов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления сложных соусов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов, изменения белков в процессе кулинарной обработки.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления отварных и тушеных мясных сложных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления жареных и запеченных сложных мясных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из дичи и кролика, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>9. Технологический процесс приготовления сложных сладких блюд, изменения углеводов в процессе кулинарной обработки.</li> <li>10. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из круп, изменения белков и углеводов в процессе кулинарной обработки.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из бобовых и макаронных изделий, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>13. Технологический процесс приготовления напитков, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>14. Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц и творога, изменения белков в процессе кулинарной обработки.</li> </ol> <p>Технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p>	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;	<p><b>Примерные теоретические вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</li> <li>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проблемы менеджмента и маркетинга по реализации мучных кондитерских изделий;</li> </ul> </li> </ol>	Технология мучных кондитерских изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие бизнеса и власти, советы профессиональных юристов по правовой защите предпринимательства;</li> <li>- рецепты профессиональной кухни;</li> <li>- современные виды и способы оформления и украшения мучных кондитерских изделий</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> <p>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</p> <p><b>Примерный перечень тем рефератов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изменение основных пищевых веществ при изготовлении мучных изделий.</li> <li>2 Замес теста, сущность процессов, происходящих при замесе теста. Характеристика способов замеса теста (опарный и безопарный), продолжительность брожения и определение готовности.</li> <li>3 Способы отделки тортов, особенности приготовления, требования к качеству.</li> <li>4 Ассортимент изделий из дрожжевого теста: пироги, пирожки, ватрушки, булочки.</li> <li>5 Мучные булочные изделия пониженной калорийности.</li> <li>6 Ассортимент изделий, приготавливаемых из сдобного пресного теста (пирожки, сочни, ватрушки, тарталетки). Их характеристика, технология приготовления.</li> <li>7 Ассортимент изделий из бисквитного теста. Способы наполнения бисквитным тестом форм и противней для изготовления изделий (пирожных, тортов, рулетов, печенья и др.).</li> <li>8 Признаки готовности теста, порядок определения готовности теста.</li> <li>9 Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.</li> <li>10 Особенности глазировки помады.</li> <li>11 Украшения из желе нарезные, выемные, многослойные.</li> <li>12 Украшения из марципана, засахаренных фруктов.</li> </ol>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс</li> </ul>	<p><b>Практические задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Сколько нужно взять яичного порошка, содержащего 94 % сухих веществ, для замены 2 кг яиц, содержащих 27 % сухих веществ?</li> <li>2 Определить какое количество сгущенного молока с сахаром нужно взять для замены 20 кг натурального молока в булочках детских молочных. Произвести пересчет количества сахара, если по рецептуре расход сахара – 12 кг.</li> <li>3 Сколько потребуется сухой сыворотки W=5 % для замены 20 кг натуральной сыворотки W=95 %?</li> <li>4 Определить количество сгущенного молока с сахаром для замены молока натурального цельного, если общий расход муки в тесто 80 кг</li> <li>5 Какое количество маргарина столового W=16 % было заменено 2,95 кг растительного масла влажностью 0,2 %?</li> <li>6 Найти количество гидрожира с содержанием СВ 99,7 % для замены 5 кг маргарина с содержанием СВ 84 %.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	<p>7 Сколько потребуется жидкого сахара с содержанием СВ 65 % для замены 5 кг сахара-песка влажностью 0,14 %?</p> <p>8 Найти количество яиц с содержанием СВ 27 % для замены 1,15 кг яичного порошка влажностью 6 %.</p> <p>9 Сколько потребуется сахара в тесто для булочек, если вместо 10 кг натурального молока взято 4 кг сгущенного молока с сахаром? Расход сахара по рецептуре 25 кг?</p> <p>10 Какое количество яиц влажностью 27 % было заменено 0,57 кг яичного порошка, содержащего 94 % СВ?</p> <p>11 Какое количество сухого цельного молока потребуется для замены 10 кг натурального молока?</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в</li> </ul>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1. Разработать однофазные и многофазные рецептуры кондитерских изделий, выбранных из профессиональных журналов.</p> <p>2. Выполнение курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Значение мучных кондитерских изделий в питании</li> <li>- Товароведная характеристика основных и дополнительных видов сырья</li> <li>- Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Требования к качеству мучных кондитерских изделий</li> <li>- Разработка производственных рецептур на мучные кондитерские изделия</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>научно-исследовательской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использует электронную почту.</li> </ul>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- средства распространения рекламы;</li> <li>- основные понятия фирменного стиля, брэнда, брэндинга</li> <li>- основы организации ярмарки или выставки.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к зачету:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Природа маркетинговых коммуникаций и комплекс продвижения товаров и услуг на рынок.</li> <li>- Элементы коммуникативной политики предприятия.</li> <li>- Природа маркетинговых коммуникаций.</li> <li>- Личные коммуникации.</li> <li>- Безличные коммуникации.</li> <li>- Сущность, цели и функции рекламы.</li> <li>- Роль рекламы в обществе.</li> <li>- Классификация рекламы.</li> <li>- Основные этапы развития рекламы.</li> <li>- Особенности современного этапа развития рекламы в России и в Уральском регионе.</li> <li>- Средства распространения рекламы.</li> <li>- Позиционирование и его роль в рекламе.</li> <li>- Фирменный стиль, его основные элементы.</li> <li>- Товарный знак. Регистрация товарных знаков.</li> <li>- Типы субъектов рекламной деятельности.</li> <li>- Рекламная кампания. Планирование рекламных кампаний.</li> </ul>	<p>Региональная стратегия рынков продукции общественного питания</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рекламные агентства: структура и функции. Рекламные агентства города Челябинска.</li> <li>- Регулирование рекламной деятельности (потребители, общественность, государство).</li> <li>- Оценка эффективности рекламной деятельности.</li> <li>- Организация рекламы в розничном торговом предприятии города Челябинска.</li> <li>- Паблик-рилейшнз: понятие, задачи, функции.</li> <li>- PR- агентства: задачи, функции.</li> <li>- Планирование связей с общественностью.</li> <li>- Основные направления паблик-рилейшнз.</li> <li>- Основные сферы реализации спонсорских проектов.</li> <li>- PR и отношение с государством.</li> <li>- Корпоративный PR.</li> <li>- Спиндоктор – врач черного PR.</li> <li>- Стимулирование сбыта (продаж) как элемент комплекса продвижения товаров и услуг на рынок.</li> <li>- Типы стимулирования сбыта и продаж.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- составлять рекламные обращения и планировать рекламную кампанию;</li> <li>- распознавать элементы фирменного стиля, брэнда;</li> <li>- приобретать</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p><b>1 «Планирование рекламных кампаний»</b></p> <p>Цель: Изучение процесса планирования рекламной компании.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на основе анализа конкретной ситуации предложить комплекс рекламных мероприятий.</li> <li>- сделать вывод об эффективности предложенной стратегии.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Задание</p> <p>Разработайте план рекламной компании для московского торгового дома «Сок», который планирует выпустить в продажу новый сок «Морковный». При этом рассчитайте эффективность компании, если затраты на рекламу составили 25000 руб. Торговая наценка на сок была принята 35%. Необходимо вычислить экономический эффект рекламного объявления (Эр), если товарооборот до проведения рекламной компании составлял 45000 руб. (число дней - 10), а после 70800 руб. (число дней - 20). Темп роста составил 155, 7%.</p> <p><b>2 «Подготовка эффективного рекламного обращения»</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>знания в области организации ярмарок и выставок.</p>	<p>Цель: Изучение процесса составления рекламного обращения.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с учетом специфики заданного продукта разработать рекламное обращение.</li> <li>- сделать вывод об эффективности предложенной рекламы.</li> </ul> <p>Задание</p> <p>Разработайте печатное рекламное обращение для товара, в соответствии со своим вариантом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Колбаса «Докторская»</li> <li>Сыр «Гауда»</li> <li>Печенье галетное</li> <li>Мед цветочный</li> <li>Шоколад молочный</li> <li>Макаронны спагетти</li> <li>Крупа гречневая</li> <li>Кетчуп</li> <li>Морковь мытая</li> <li>Орехи грецкие</li> <li>Молоко пастеризованное</li> <li>Мороженое «Пломбир»</li> <li>Сахар-рафинад</li> <li>Хлеб цельнозерновой</li> <li>Мясо цыплят-бройлеров</li> </ul> <p><b>3 «Изучение процесса организации выставок и ярмарок»</b></p> <p>Цель: Изучение процесса организации ярмарки и выставки.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на основе анализа конкретной ситуации предложить комплекс мероприятий по организации ярмарки (выставки).</li> <li>- сделать вывод об эффективности предложенной стратегии.</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p style="text-align: center;"><b>Задание</b></p> <p>Составьте план организации и проведения ярмарки или выставки продовольственных товаров в соответствии со своим вариантом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ярмарка производителей мяса и мясных продуктов</li> <li>Ярмарка производителей молока и молочных продуктов</li> <li>Ярмарка производителей кондитерских изделий</li> <li>Выставка меда</li> <li>Ярмарка сезонных овощей</li> <li>Ярмарка сухофруктов</li> <li>Выставка производителей хлеба и хлебобулочной продукции</li> <li>Ярмарка производителей рыбы</li> <li>Выставка специй</li> <li>Выставка экзотических фруктов.</li> </ul>	
Владеть	<p>- практическими навыками использования элементов маркетинговых коммуникаций;</p> <p>- способами анализа рекламных обращений и рекламных кампаний конкурентов при проектировании</p>	<p style="text-align: center;"><b>Ситуационные задачи из профессиональной области:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Ситуационная задача №1</b></p> <p>Не смотря на то, что компания Coca-cola является безоговорочным лидером на рынке безалкогольных напитков, прогнозы аналитиков компании не утешительны. Согласно опубликованному отчету, чистая прибыль компании во втором полугодии в 2017 г. была на 10% меньше, чем в 2016 г. Значительно ниже были темпы роста продаж: вместо запланированного увеличения объемов продаж на 5% по всему миру Coca-cola сможет рассчитывать лишь на 1-2%.</p> <p><b><i>С чем связано резкое снижение прибыли и потеря лидирующих позиций на рынке? Какую стратегию маркетинга необходимо применить компании для выхода из сложившейся ситуации?</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Ситуационная задача №2</b></p> <p>По рассказам одного из официантов московских ресторанов при гостинице, у гостей из разных стран есть своя специфика поведения при планировании путешествий. Так, например, гости из США всегда спрашивают, где McDonald's, и питаются либо там, либо в ресторане русской кухни. Зачастую гости просят сотрудников ресторана помочь доехать до Эрмитажа и</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	и нового товара; - способами анализа и разработки элементов фирменного стиля, проектируемого предприятия общественного питания.	<p>Мариинского театра в Москве или просят помочь с покупкой необычных сувениров.</p> <p><b>Какие сложности может испытывать ресторан при работе с иностранными гостями? Что необходимо предусмотреть заранее?</b></p> <p><b>Ситуационная задача №3</b></p> <p>Вы руководитель службы маркетинга ресторана и вас волнуют проблемы внедрения новых услуг, совершенствования ценовой политики и повышения эффективности рекламы. Сформулируйте конкретные задачи для своих сотрудников, проводящих маркетинговые исследования. Объясните, почему определение целей и постановка задач часто считаются самыми ответственными решениями в процессе маркетинговых исследований.</p>	
Знать	<p>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</p> <p>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>- сущность и значение информации для предприятий питания;</p>	<p><b>Вопросы для собеседования</b></p> <p>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</p> <p>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка общепита;</li> <li>- концептуальная кухня;</li> <li>- рецепты народной кухни;</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> <p>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</p>	Блюда народов России

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p>		
Уметь	<p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</p>	<p><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами национальной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</li> <li>- характеристика органолептических показателей.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	информацию в практической деятельности.		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 На основании разработанной технологической схемы блюда национальной кухни составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul> <p>В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.</p> <p>Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).</p> <p>1. Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со Сборником рецептов.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные</li> </ul>	<p>Примеры тестовых заданий</p> <p>1 Известный химик Д.И. Менделеев запатентовал в России</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) способ производства водки</li> <li>2) технологию производства сыров</li> <li>3) получение игристых вин</li> <li>4) способ варки кофе</li> </ol>	Национальные кухни народов России

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>- сущность и значение информации для предприятий питания;</p> <p>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p>	<p>2 Влияние религии на формирование традиций питания русского народа стало характерным</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в X-XI веках</li> <li>2) в XV-XVI веках</li> <li>3) в V-VI веках</li> <li>4) в XIX веке</li> </ol> <p>3 Новые технологии, используемые для длительного хранения пищевого сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вяление, сушка</li> <li>2) глубокая заморозка, вакуум</li> <li>3) квашение, соление</li> <li>4) все перечисленное</li> </ol> <p>4 Для средних веков было характерно употребление</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полуфабрикатов</li> <li>2) сублимированных продуктов</li> <li>3) консервированных продуктов</li> <li>4) продуктов натурального хозяйства</li> </ol> <p>5 Вероучение, направленное на укрепление национального единства японского народа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) конфуцианство</li> <li>2) буддизм</li> <li>3) синтоизм</li> <li>4) индуизм</li> </ol> <p>6 Синтоизм – национальная религия</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) японцев</li> <li>2) китайцев</li> <li>3) индусов</li> <li>4) корейцев</li> </ol> <p>7 Религия, не имеющая указаний и правил, которым необходимо следовать</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) буддизм</li> <li>2) христианство</li> <li>3) иудаизм</li> <li>4) синтоизм</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы																		
		<p>8 Драхма, карма, ахинс – догматы религии  1) христианство  2) ислам  3) индуизм  4) буддизм</p> <p>9 Поклонение животным присуще для религии  1) христианство  2) ислам  3) индуизм  4) буддизм</p> <p>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.  2. В каких профессиональных журналах рассматриваются:  - обзоры сегментов рынка общепита;  - концептуальная кухня;  - рецепты народной кухни;  - вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.  3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</p>																						
Уметь	- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов - самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и	<p>Практическое задание  <b>Задание: Приготовление национальных блюд народов России из рыбы и нерыбного водного сырья</b>  <b>Задачи:</b>  - <b>приготовить</b> рыбу по-русски с гарниром и соусом, рыбу жареную с луком по-ленинградски, рыбу, запеченную с картофелем по-русски, котлеты рыбные;  - <b>определить</b> выход полуфабрикатов после механической и тепловой кулинарной обработки сырья, потери при кулинарной обработке, выход готового блюда, органолептические показатели качества блюд, температуру подачи  - <b>провести</b> бракераж  - <b>ответить</b> на контрольные вопросы.</p> <table border="1" data-bbox="544 1267 1881 1361"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 1267 719 1299">Наименование</th> <th data-bbox="725 1267 815 1299">ассы</th> <th colspan="2" data-bbox="822 1267 1229 1299">Масса после, г</th> <th data-bbox="1236 1267 1554 1299">Масса после, г</th> <th data-bbox="1561 1267 1881 1299">Отходы, %</th> </tr> <tr> <th data-bbox="544 1303 719 1361">полуфабриката</th> <th data-bbox="725 1303 815 1361">сырья</th> <th data-bbox="822 1303 1084 1361">механической</th> <th data-bbox="1090 1303 1229 1361">тепловой</th> <th data-bbox="1236 1303 1554 1361">при механической</th> <th data-bbox="1561 1303 1881 1361">при тепловой кулинарной обработке</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Наименование	ассы	Масса после, г		Масса после, г	Отходы, %	полуфабриката	сырья	механической	тепловой	при механической	при тепловой кулинарной обработке							
Наименование	ассы	Масса после, г		Масса после, г	Отходы, %																			
полуфабриката	сырья	механической	тепловой	при механической	при тепловой кулинарной обработке																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								Структурный элемент образовательной программы
	<p>структурированно й для выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</p> <p>- применять и систематизировать научно-техническую информацию практической деятельности.</p>	та	брутто, г	кулинарной обработки (М1)	кулинарной обработки (М2)	кулинарной обработке		теоретические	фактические	
Рыба по-русски				теоретические	фактические					
Рыба, жареная с луком по-ленинградски										
Рыба, запеченная с картофелем по-русски										
Котлеты или биточки рыбные										
		<p style="text-align: center;"><b>Контрольные вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чем обусловлены виды тепловой обработки различных рыб?</li> <li>2. Что относится к пищевым рыбным отходам?</li> <li>3. Назовите непищевые рыбные отходы.</li> <li>4. Как используют непищевые и пищевые рыбные отходы?</li> <li>5. Почему не варят воблу, сельдь, карася и некоторые другие виды рыб?</li> <li>6. Как сохранить специфическую окраску форели при варке?</li> <li>7. Какую рыбу после разделки варят целиком (с головой)?</li> <li>8. С какими гарнирами отпускают отварную рыбу?</li> </ol>								
Владеть	- навыками поиска научно-	<p>Практическое задание</p> <p>1 На основании разработанной технологической схемы блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</p>								



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технической информации в области организации блюд национальной кухни;</p> <p>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</p>	<p>составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul>	
Знать	<p>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</p> <p>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>- сущность и значение информации для предприятий питания;</p> <p>- методы анализа, обработки</p>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для собеседования</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</li> <li>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка общепита;</li> <li>- концептуальная кухня;</li> <li>- рецепты народной кухни;</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> </li> <li>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Вопросы для обсуждения</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности и традиции французской кухни.</li> <li>2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.</li> <li>3. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания во Франции.</li> <li>4. Особенности и традиции итальянской кухни.</li> <li>5. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.</li> <li>6. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.</li> <li>7. Особенности и традиции испанской кухни.</li> <li>8. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.</li> </ol>	Кухни народов мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки передовые предприятия отрасли;</p>	<p>9. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Испании</p> <p>10. Особенности немецкой кухни.</p> <p>11. Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.</p> <p>12. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев.</p> <p>13. Культура питания в Англии.</p> <p>14. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.</p> <p>15. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания англичан.</p> <p>16. Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.</p> <p>17. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.</p> <p>18. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Скандинавских стран.</p> <p>19. Особенности мексиканской кухни.</p> <p>20. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.</p> <p>21. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.</p> <p>22. Особенности и традиции китайской кухни.</p> <p>23. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.</p> <p>24. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.</p> <p>25. Особенности и традиции японской кухни.</p> <p>26. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.</p> <p>27. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.</p>	
Уметь	<p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</p> <p>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Выполнить курсовую работу. Задания, рассматриваемые в курсовой работе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Исторические особенности развития национальной кухни</li> <li>- Товароведная характеристика сырья, применяемого для приготовления блюд</li> <li>- Характеристика традиционных блюд</li> <li>- Виды тепловой обработки характерной для данной кухни</li> <li>- Самостоятельно разработать технико-технологические карты на блюда</li> </ul> <p><b>Примерные темы курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.</li> <li>2 Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.</li> <li>3 Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии.</li> <li>4 Блюда кухни народов стран Азиатско-тихоокеанского региона.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>структурированно й для выполнения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	<p>5 Традиции питания в Арабских странах.          6 Технология приготовления блюд восточной кухни.          7 Технология приготовления блюд европейской кухни.          10 Технология приготовления блюд немецкой кухни.          11 Технология приготовления блюд болгарской кухни.          12 Технология приготовления блюд скандинавской кухни.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни;</li> <li>-</li> </ul>	<p>Примеры заданий из профессионального цикла</p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами национальной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> <li>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	<p>- характеристика органолептических показателей.</p> <p>2 На основании разработанной технологической схемы блюда национальной кухни составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul>	
Знать	<p>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</p> <p>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>- сущность и значение информации для предприятий питания;</p> <p>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической</p>	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для собеседования</b></p> <p>Задание:</p> <p>- Анализ технологии приготовления, набора сырьевых продуктов, формы подачи блюд кухонь мировых религий.</p> <p>Вопросы для самостоятельного рассмотрения:</p> <p>1 Краткая характеристика мировых религий.</p> <p>2 Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).</p> <p>3 Медико-биологические аспекты питания во время постов.</p> <p>4 Вегетарианство - особая система питания. Виды вегетарианства. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.</p> <p>5 Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.</p> <p><b>Примерная тематика рефератов и эссе</b></p> <p>1 Формирование кухонь стран Балканского полуострова.</p> <p>2 Формирование кухонь стран Центральной Европы.</p> <p>3 Экзотическое сырье и экзотические блюда.</p>	Кулинарные путешествия по странам мира

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>информации, полученной из разных источников практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки передовые предприятия отрасли;</p>	<p>4 Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.</p> <p>5 Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.</p> <p>6 Технология приготовления японских рыбных котлет.</p> <p>7 Особенности технологических приемов в китайской кухне.</p> <p>8 Технология краковской каши.</p> <p>9 Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.</p> <p>10 Технология приготовления бигоса. Какая кухня?</p> <p>11 Экзотические блюда китайской кухни.</p> <p>12 Популярные закуски скандинавской кухни.</p> <p>13 Подготовка риса для пилава. Пилав с курицей (турецкая кухня).</p> <p>14 Закуски, популярные во французской кухне.</p> <p>15 В какой кухне популярны супы с пивом? Технология.</p> <p>16 Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.</p> <p>17 Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.</p> <p>18 Как правильно приготовить французский бифштекс?</p> <p>19 Как правильно приготовить чай по-японски?</p>	
Уметь	<p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</p> <p>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированно</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Выполнить курсовую работу. Задания, рассматриваемые в курсовой работе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Исторические особенности развития национальной кухни</li> <li>- Товароведная характеристика сырья, применяемого для приготовления блюд</li> <li>- Характеристика традиционных блюд</li> <li>- Виды тепловой обработки характерной для данной кухни</li> <li>- Самостоятельно разработать технико-технологические карты на блюда</li> </ul> <p><b>Примерные темы курсовых работ</b></p> <p>Технологические особенности приготовления национальных блюд на примере:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Английской</li> <li>2 Немецкой</li> <li>3 Французской</li> <li>4 Итальянской</li> <li>5 Китайской</li> <li>6 Японской</li> <li>7 Корейской</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>й для выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>-</p> <p>применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</p> <p>-</p> <p>применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</p>	<p>9 Болгарской</p> <p>10 Латиноамериканской</p> <p>11 Мексиканской</p> <p>12 Еврейской</p> <p>13 Индийской</p>	
Владеть	<p>- навыками поиска научно-технической информации в области</p>	<p>Практическое задание из профессиональной области:</p> <p>1 Провести анализ тематических журналов общественного питания и на примере одной из кухонь стран мира выполнить следующее задание:</p> <p>- дать краткую характеристику особенностям кухни;</p> <p>- указать вид механической и тепловой обработки;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>организации блюд национальной кухни;</p> <p>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</p>	<p>- на примере одной рецептуры составить технологическую схему приготовления;</p> <p>- произвести расчеты по определению выхода блюда;</p> <p>- составить технико-технологическую карту;</p> <p>- указать требования, предъявляемые качеству блюда национальной кухни.</p>	
Знать	<p>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</p> <p>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>- сущность и значение информации для предприятий питания;</p> <p>- методы анализа, обработки и систематизации научно-</p>	<p>Вопросы текущего контроля</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль Гиппократ и Авиценны в создании науки о питании</li> <li>2. Роль диетического питания в лечении и профилактике болезней</li> <li>3. Диетология - наука о лечебном питании</li> <li>4. Роль гигиены питания</li> <li>5. Государственная политика здорового питания населения РФ</li> <li>6. Направления деятельности ФС «Роспотребнадзор» в области гигиены питания</li> <li>7. В чем суть концепции сбалансированного питания А.А. Покровского?</li> <li>8. Какое примерно количество веществ должна содержать пища человека для нормальной жизнедеятельности организма?</li> <li>9. Каким требованиям должен отвечать рацион питания с учётом индивидуальных особенностей человека и других факторов?</li> <li>10. Что вкладывается в понятие рационального питания и с чем оно неразрывно связано?</li> <li>11. Каковы три основных принципа рационального питания?</li> <li>12. Дайте характеристику 4-м основным принципам, положенным в основу режима питания.</li> <li>13. Каков рацион современного человека?</li> <li>14. В чем состоят особенности рациона питания детей разного возраста?</li> <li>15. Назовите особенности питания людей пожилого возраста</li> <li>16. Цель использования лечебно-профилактического питания?</li> </ol>	Технология специальных видов питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технической информации, полученной из разных источников практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p>	<p>17. Какое количество рационов используется при лечебно-профилактическом питании?</p> <p>18. В какой форме предлагается рабочим и служащим лечебно-профилактическое питание?</p> <p>19. Правила выдачи лечебно-профилактического питания?</p> <p>20. Кому выдают рационы 1, 2, 2а, 3?</p> <p>21. Кому выдают рационы 4, 4а, 4б, 5?</p> <p>22. Каким работникам назначают только витаминные препараты?</p> <p>23. Какие витамины включаются в состав лечебно-профилактических рационов?</p> <p>24. Какова цель назначения каждого из витаминов?</p> <p>25. В каких случаях в качестве лечебно-профилактического питания используется молоко или молочные продукты?</p> <p>26. Когда и зачем применяется диетическое питание?</p> <p>27. Какие методы щажения используются в диетотерапии?</p> <p>28. Каким образом достигается механическое щажение?</p> <p>29. Какие продукты и блюда нельзя включать в диету при необходимости химического щажения желудочно-кишечного тракта?</p> <p>30. Как влияют различные продукты и напитки на секреторную и моторную функцию желудочно-кишечного тракта?</p> <p>31. Что такое номерная система диетического питания?</p> <p>32. Где используется система стандартных диет?</p>	
Уметь	<p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов</p> <p>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения</p>	<p>Практические задания</p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами диетических и лечебно-профилактических блюд и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> <li>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</li> <li>- характеристика органолептических показателей.</li> </ul>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации специальных видов питания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений</li> </ul>	<p><b>Задания:</b>  Ознакомиться из профессиональной литературы с методами щажения и выполнить следующее задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>• салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками;</li> <li>• винегрет с кальмарами или морской капустой;</li> <li>• сельдь рубленая;</li> <li>• паштет из печени.</li> </ul> </li> <li>- определить: продолжительность технологического процесса приготовления блюд.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Последовательность выполнение работы</b></p> <p>Подготовить овощи: свеклу, морковь, картофель. Овощи вымыть, почистить, залить холодной водой. Капусту зачистить, промыть, залить 15% раствором соли на 20 минут. Лук очистить, промыть, нарезать, бланшировать.</p> <p>Подготовить печень: зачистить от пленок, желчных протоков, промыть, нарезать на произвольные кусочки весом 15-20 г.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>путем использования возможностей информационной среды.</p>	<p>Разделать сельдь на филе, вымочить в холодной воде в течение 30-90 минут, в зависимости от наличия соли в сельди.</p> <p>Картофель, морковь, свеклу для винегрета нарезать кубиками и поставить в пароконвектомат на 25-30 мин; свеклу с добавлением лимонной кислоты – припустить до готовности (90 минут).</p> <p>Подготовить кальмары: очистить, промыть, сварить в течении 3 минут в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить, нарезать ломтиками.</p> <p>Поставить тушить печень с добавлением масла сливочного, моркови, бланшированного лука.</p> <p>Подготовить яблоки: промыть, почистить, удалить семенное гнездо, нарезать соломкой для салата, произвольно для сельди рубленой.</p> <p>Замочить хлеб в холодной кипяченой воде или молоке для сельди рубленой.</p> <p>Подготовленные компоненты для сельди рубленой измельчить на мясорубке, соединить с другими. Массу перемешивают в блендере, ставят в холодильник.</p> <p>Печень тушеную измельчают на мясорубке (дважды), готовят паштет, ставят в холодильник</p> <p>Капусту белокочанную шинкуют, добавляют лимонную кислоту и прогревают, постоянно помешивая, до размягчения, охлаждают, соединяют с другими компонентами, заправляют ставят в холодильник.</p> <p>Овощи для винегрета охлаждают, соединяют по отдельности маслом растительным (во избежания смешивания красящих веществ свеклы), соединяют все компоненты, ставят в холодильник.</p> <p>Подготовленные закуски порционируют в салатники, оформляют и производят органолептическую оценку согласно требований к качеству.</p> <p style="text-align: center;"><b>Контрольные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение холодных закусок в диетическом питании.</li> <li>2. Подготовка сырых, отварных овощей для холодных закусок.</li> <li>3. Подготовка кальмаров, морской капусты для холодных закусок.</li> <li>4. Какие заправки используют к диетическим холодным закускам?</li> <li>5. Основные правила приготовления салатов и винегретов. Условия реализации.</li> <li>6. Ассортимент салатов и винегретов.</li> <li>7. Ассортимент холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.</li> <li>8. Подготовка свежей рыбы для холодных закусок.</li> <li>9. Подготовка сельди для холодных закусок.</li> <li>10. Ассортимент холодных закусок из мяса и субпродуктов.</li> <li>11. Какие части туши говядины используют для приготовления холодных закусок?</li> <li>12. Использование лука репчатого в технологии приготовления холодных закусок.</li> <li>13. Какие овощи, рыбу не рекомендуют использовать в диетическом питании?</li> </ol>	
Знать	- тематические издания и	<p>Вопросы текущего контроля</p> <p>1 Назовите тематические издания и публикации профессиональной периодике.</p>	Технология лечебно-

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>публикации в профессиональной периодике по выпуску продукции лечебно-профилактического питания;</p> <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли, выпускающие продукты лечебно-профилактического назначения;</p>	<p>2. Какие основные источники научно-технической информации в сфере питания Вы знаете.</p> <p>3 Как вы оцениваете сущность и значение информации для предприятий питания.</p> <p>4. Какие тематические выставки проводятся на региональном, всероссийском и международном уровне.</p> <p>5. Какие методы обработки информации Вы знаете.</p>	профилактического и диетического питания
Уметь	<p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов по производству продукции лечебно-профилактического назначения;</p> <p>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в</p>	<p>Практические задания</p> <p>Задания:</p> <p>1 Ознакомиться с профессиональными изданиями</p> <p>Выполнить индивидуальные задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Новые подходы к созданию продукции здорового питания»;</li> <li>- «Разработка рецептур блюд лечебно-профилактического назначения»;</li> <li>- «Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания» и т.д.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																														
	практической деятельности.																																
Владеть	- навыками поиска научно-технической информации в области организации лечебно-профилактических продуктов;	<p style="text-align: center;">Практические задания из профессиональной области</p> <p>Провести сбор данных в научных журналах, и выбрать рецептуры блюд лечебно-профилактического назначения. Рассчитать пищевую ценность блюд лечебно-профилактического назначения. Сравнить с аналогичными блюдами по пищевой ценности. Сделать вывод о целесообразности применения данной рецептуры.</p> <p style="text-align: center;">Рецептура теста дрожжевого сдобного с внесением каш из гречневой или пшенной крупы</p> <table border="1" data-bbox="544 560 1881 916"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 560 1323 624">Наименование сырья</th> <th data-bbox="1330 560 1615 624">Масса брутто (г)</th> <th data-bbox="1621 560 1881 624">Масса нетто (г)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 628 1323 660">Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта</td> <td data-bbox="1330 628 1615 660">750</td> <td data-bbox="1621 628 1881 660">750</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 665 1323 697">Каша из гречневой или пшенной крупы</td> <td data-bbox="1330 665 1615 697">250</td> <td data-bbox="1621 665 1881 697">250</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 702 1323 734">Сахар-песок</td> <td data-bbox="1330 702 1615 734">260</td> <td data-bbox="1621 702 1881 734">260</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 738 1323 770">Яйцо куриное</td> <td data-bbox="1330 738 1615 770">130</td> <td data-bbox="1621 738 1881 770">130</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 775 1323 807">Маргарин молочный</td> <td data-bbox="1330 775 1615 807">150</td> <td data-bbox="1621 775 1881 807">150</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 812 1323 844">Молоко пастеризованное 3,2%</td> <td data-bbox="1330 812 1615 844">150</td> <td data-bbox="1621 812 1881 844">150</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 849 1323 880">Соль поваренная</td> <td data-bbox="1330 849 1615 880">10</td> <td data-bbox="1621 849 1881 880">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 885 1323 917">Дрожжи сухие инстантные</td> <td data-bbox="1330 885 1615 917">10</td> <td data-bbox="1621 885 1881 917">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 922 1323 954">Вода</td> <td data-bbox="1330 922 1615 954">По расчету</td> <td data-bbox="1621 922 1881 954">По расчету</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	750	750	Каша из гречневой или пшенной крупы	250	250	Сахар-песок	260	260	Яйцо куриное	130	130	Маргарин молочный	150	150	Молоко пастеризованное 3,2%	150	150	Соль поваренная	10	10	Дрожжи сухие инстантные	10	10	Вода	По расчету	По расчету	
Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)																															
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	750	750																															
Каша из гречневой или пшенной крупы	250	250																															
Сахар-песок	260	260																															
Яйцо куриное	130	130																															
Маргарин молочный	150	150																															
Молоко пастеризованное 3,2%	150	150																															
Соль поваренная	10	10																															
Дрожжи сухие инстантные	10	10																															
Вода	По расчету	По расчету																															
Знать	способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p>	Производственная – преддипломная практика																														
Уметь	собирать научно-техническую информацию по тематике экскурсий для составления отчета	<p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского</p>																															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	по практике  методами сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	<p>стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы								
		4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;									
<b>ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>											
Знать	-характеристику показателей качества; -требования нормативной документации в сфере качества продукции	<p><b>Примерные тесты:</b>  <b>по теме: «Теоретические основы технологии, основные понятия»</b>            1. Дайте определение понятия «технологический процесс производства продукции общественного питания».            2. Расположите последовательно операции технологического процесса производства кулинарной продукции:            а) механическая обработка сырья;            б) приемка сырья;            в) тепловая обработка полуфабрикатов;            г) реализация блюд.            3. Назовите вид тепловой обработки, характеризующийся следующими параметрами:            соотношение продукта и греющей среды 1:1 – 1:10; продолжительность тепловой обработки 10-360 минут, температура нагрева 90-100°С:            а) жарка в небольшом количестве жира;            б) запекание;            в) жарка во фритюре;            г) варка основным способом.            4. Назовите процесс поддержания температуры реализации горячих блюд:            а) термостатирование;            б) припускание;            в) брезерование.</p> <p><b>по теме: «Классификация и ассортимент продукции общественного питания»</b>            1. Закончите предложение.            Полуфабрикаты классифицируют по виду сырья, по источникам поступления, ...            а. Выполните классификацию блюда «Поджарка из говядины», заполнив пустые строки таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="539 1145 1592 1335"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1145 1144 1209">Наименование классификационного признака</th> <th data-bbox="1144 1145 1592 1209">Сущность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 1209 1144 1273">1. По виду используемого сырья</td> <td data-bbox="1144 1209 1592 1273">Мясное блюдо</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1273 1144 1335">2. По способу кулинарной обработки</td> <td data-bbox="1144 1273 1592 1335"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1335 1144 1335">3. По характеру потемнения</td> <td data-bbox="1144 1335 1592 1335"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование классификационного признака	Сущность	1. По виду используемого сырья	Мясное блюдо	2. По способу кулинарной обработки		3. По характеру потемнения		Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Наименование классификационного признака	Сущность										
1. По виду используемого сырья	Мясное блюдо										
2. По способу кулинарной обработки											
3. По характеру потемнения											



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							Структурный элемент образовательной программы																							
		4. По назначению	Для массового потребления																													
		5. По термическому состоянию																														
		6. По консистенции																														
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	<p><b>Пример практического задания</b>  Тема: Характеристика способов тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов  1 Ознакомиться с нормативной и технологической литературой.  2 Охарактеризовать способы тепловой обработки, заполнив таблицу 1.</p> <p>Таблица 1 - Характеристика способов тепловой обработки продуктов, применяемых на предприятиях общественного питания</p> <table border="1" data-bbox="544 627 1711 1337"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 627 842 900">Основные способы тепловой обработки и их разновидности</th> <th data-bbox="842 627 999 900">Технологическое назначение тепловой обработки</th> <th data-bbox="999 627 1120 900">Греющая среда</th> <th data-bbox="1120 627 1209 900">Температура греющей среды, °С</th> <th data-bbox="1209 627 1330 900">Соотношение продукта и греющей среды</th> <th data-bbox="1330 627 1426 900">Продолжительность тепловой обработки, мин</th> <th data-bbox="1426 627 1547 900">Температура продукта к окончанию обработки, °С</th> <th data-bbox="1547 627 1711 900">Продукты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="8" data-bbox="544 900 1711 936" style="text-align: center;"><b>Основные способы тепловой обработки</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 936 842 1337">Варка с полным погружением продукта вводу при атмосферном давлении</td> <td data-bbox="842 936 999 1337">Доведение продукта о полной готовности</td> <td data-bbox="999 936 1120 1337">Вода, бульон, молоко, сироп</td> <td data-bbox="1120 936 1209 1337">90-100</td> <td data-bbox="1209 936 1330 1337">1 : 1 – 1 : 10</td> <td data-bbox="1330 936 1426 1337">10-360</td> <td data-bbox="1426 936 1547 1337">75- 98</td> <td data-bbox="1547 936 1711 1337">Овощи, крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия мясо, птицы, рыба, кости, рыбные отходы для бульонов</td> </tr> </tbody> </table>							Основные способы тепловой обработки и их разновидности	Технологическое назначение тепловой обработки	Греющая среда	Температура греющей среды, °С	Соотношение продукта и греющей среды	Продолжительность тепловой обработки, мин	Температура продукта к окончанию обработки, °С	Продукты	<b>Основные способы тепловой обработки</b>								Варка с полным погружением продукта вводу при атмосферном давлении	Доведение продукта о полной готовности	Вода, бульон, молоко, сироп	90-100	1 : 1 – 1 : 10	10-360	75- 98	Овощи, крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия мясо, птицы, рыба, кости, рыбные отходы для бульонов
Основные способы тепловой обработки и их разновидности	Технологическое назначение тепловой обработки	Греющая среда	Температура греющей среды, °С	Соотношение продукта и греющей среды	Продолжительность тепловой обработки, мин	Температура продукта к окончанию обработки, °С	Продукты																									
<b>Основные способы тепловой обработки</b>																																
Варка с полным погружением продукта вводу при атмосферном давлении	Доведение продукта о полной готовности	Вода, бульон, молоко, сироп	90-100	1 : 1 – 1 : 10	10-360	75- 98	Овощи, крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия мясо, птицы, рыба, кости, рыбные отходы для бульонов																									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								Структурный элемент образовательной программы	
		Варка с полным погружением продукта в воду при избыточном давлении									
		Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соку (припускание)									
		Варка водяным паром									
		Варка на водяной бане									
		Варка под вакуумом									
		Жаренье в небольшом количестве жира на открытой поверхности									
		Жаренье в небольшом количестве жира в жарочных шкафах и грилях									
		Жаренье без добавления жира (за счет жира теста)									
		Брезирование									
		Выпекание									
		Комбинированные способы тепловой обработки									
		Тушение									
		Запекание									
		Вспомогательные способы тепловой обработки									
		Бланширование									
		Термостатирование									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								Структурный элемент образовательной программы	
		Пассерование с жиром						Лук, морковь, петрушка, сельдерей, томат-пюре			
		Пассерование с жиром						Мука			
		Пассерование без жира (сухой нагрев)									
		Опаливание									
		Электрофизические способы тепловой обработки продуктов									
		Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ)									
		Инфракрасный нагрев (ИК-нагрев)									
		<p><u>Контрольные вопросы:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрыть классификацию тепловых способов кулинарной обработки.</li> <li>2. Назовите параметры тепловой обработки продуктов.</li> <li>3. Охарактеризуйте основные способы тепловой обработки.</li> <li>4. Охарактеризуйте комбинированные способы тепловой обработки.</li> <li>5. Охарактеризуйте вспомогательные способы тепловой обработки.</li> <li>6. Охарактеризуйте электрофизические способы тепловой обработки.</li> </ol>									
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой	<p><b>Ситуационные задачи:</b></p> <p>Решить ситуационные задачи и описать физико-химические изменения, происходящие в продуктах</p> <p>Задача 1 При бракераже установили, что картофельное пюре имеет тягучую консистенцию. Где был нарушен технологический процесс?</p> <p>Задача 2 Дрожжевое тесто имеет температуру выше 50 °С и не подходит. Что должен предпринять повар в этом случае?</p> <p>Задача 3 Рыбный фарш для приготовления котлет имеет рыхлую консистенцию. Объясните, какими кулинарными приемами можно обеспечить лучшее связывание рыбной котлетной массы?</p> <p>Задача 4</p>									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	продукции в процессе кулинарной обработки	<p>На каком этапе приготовления допущено нарушение технологического процесса, если на разрезе овощного пудинга обнаружены сгустки яичного белка?</p> <p>Задача 5</p> <p>При изготовлении натурального омлета вместо сплошного лиогеля образовались хлопья и отслоилась вода. Какие нарушения технологического процесса произошли в этом случае?</p>	
Знать	<p>-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования);</p> <p>процессы первичной обработки сырья;</p> <p>-процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>-требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с</p>	<p><b>Примеры тестовых вопросов</b></p> <p>1 Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов</p> <p>а) кружочками б) соломкой в) ломтиками г) кубиками</p> <p>2 Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:</p> <p>1) редис белый а) не очищают от кожицы 2) редис красный б) очищают от кожицы</p> <p>3 Укажите: Можно ли соединять горячие и холодные овощи при приготовлении салатов? _____</p> <p>Укажите: Способы приготовления капустного салата. Какие кочаны капусты следует использовать для приготовления? _____</p> <p>4 Дополните технологическую последовательность обработки сельди:</p> <p>а) отрезать часть брюшка б) удалить внутренности в) _____ г) _____ д) _____ е) _____ ж) _____ з) _____ и) _____</p> <p>Задание. Укажите: Требования к качеству блюда «Яйца фаршированные»</p>	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы								
	технологическими документами; органолептические показатели качества полуфабрикатов;	<p>Внешний вид _____  Вкус _____  Консистенция _____  Цвет _____</p> <p>Задание 1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:</p> <table border="1" data-bbox="629 491 1552 778"> <thead> <tr> <th>№ варианта</th> <th>Наименование полуфабрикатов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вариант 1</td> <td>Канопе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.</td> </tr> <tr> <td>Вариант 2</td> <td>Канопе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.</td> </tr> <tr> <td>Вариант 3</td> <td>Канопе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.</td> </tr> </tbody> </table>	№ варианта	Наименование полуфабрикатов	Вариант 1	Канопе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.	Вариант 2	Канопе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.	Вариант 3	Канопе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.	
№ варианта	Наименование полуфабрикатов										
Вариант 1	Канопе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.										
Вариант 2	Канопе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.										
Вариант 3	Канопе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.										
Уметь	- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов; -готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса; -применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;	<p><b>Примеры практические задачи</b></p> <p>1 Установите правильную технологическую последовательность: Приготовления жареной рыбы под маринадом:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)панировать в муке</li> <li>2)дожарить в жарочном шкафу</li> <li>3)полить холодным маринадом</li> <li>4)рыбу разделать на филе с кожей без костей или на чистое филе</li> <li>5)охладить</li> <li>6)нарезать на порционные куски</li> <li>7) украсить и подать</li> <li>8) охлажденную жареную рыбу уложить на тарелку</li> <li>9)жарить основным способом</li> </ol> <p>2 Укажите, последовательность приготовления икры баклажанной:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) добавляют томатное пюре, баклажаны</li> <li>б) заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем в) у баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности</li> <li>г) при отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком</li> <li>д) баклажаны охлаждают, нарезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят</li> </ol>									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>е) уваривают, периодически помешивая, до загустения  ж) репчатый мелкорубленый лук слегка пассеруют с растительным маслом</p> <p>3 Укажите последовательность приготовления блюда «Паштет из печени»  1) вливают молоко или бульон, прогревают  2) добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полуготовности  3) готовый паштет формуют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленым яйцом и мелко нарезанной зеленью  4) шпик мелко нарезают и слегка обжаривают  5) кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности  ) масло сливочное размягчают, соединяют с массой  7) Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку</p>	
Владеть	<p>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;  -навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;  -навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</p>	<p><b>Примеры производственных задач</b>  Установите соответствие:  1. Между салатом и ингредиентами, входящими в состав: Салат ингредиенты  1)Летний  а) Сметана  б) Картофель  в) Лук зеленый  г) Яйца  2) Картофельный  д) Помидоры свежие  е) Огурцы свежие с огурцами  ж) Фасоль стручковая  з) Морковь вареная  При подаче блюда ростбиф с гарниром:  а) нарезают поперек волокон на куски по 2–3 шт. на порцию  б) нарезают вдоль волокон на куски по 2–3 шт. на порцию</p>	
Знать	<p>-технологический процесс производства работу технологического оборудования,</p>	<p>Задание:  1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.  В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.  2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-</p>	<p>Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	структуру подразделения, способности и навыки персонала; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест;	<p>технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul>	профессиональной деятельности
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p>	
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной	<p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	обработки	<p>технологических карт и инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> </ul>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы буфета, хлеборезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
<b>ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>			
Знать	-основные понятия в области организации производства и	<p><b>Примерные тестовые задания</b></p> <p>Выполняется письменно по предложенным вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально).</p> <p>1. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе</p> <p>а) облицовываются метлахской плиткой</p>	Организация производства и обслуживания на

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	обслуживания.	<p>б) покрываются побелкой  в) покрываются масляной краской  г) облицовываются керамической плиткой  д) обшивают деревом</p> <p>2. Длина производственного стола не должна превышать  а) 1500 мм  б) 1260 мм  в) 1050 мм  г) 1000 мм  д) 1800 мм</p> <p>3 Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах  а) для выпуска первых блюд  б) для выпуска вторых блюд  в) для выпуска мучных кондитерских изделий  г) для выпуска сладких блюд  д) для выпуска мучных блюд</p> <p>4. Доготовочный цех это-...  а) рыбный  б) горячий  в) мясной  г) овощной  д) мучной</p> <p>5. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют  а) Жарочные шкафы  б) Раствор хлорной извести  в) Раствор кальцинированной соды  г) Кварцевые лампы  д) Автоклавы</p> <p>6. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицебельном цехе?  а) Для промывания  б) Для оттаивания  в) Для заправки  г) Для потрошения  д) Для опаливания</p> <p>7 Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками</p>	предприятиях общественного питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а) накладная  б) договор  в) технические требования  г) счет-фактура  д) стандарт</p> <p>8 Заведующий производством несет ответственность за</p> <p>а) подбор кадров  б) порядок и чистоту в зале  в) соблюдение трудового законодательства  г) хозяйственно-финансовую деятельность  д) производственную деятельность</p> <p>9.Инвентарь мясного цеха:</p> <p>а) Обвалочный нож  б) Коренчатый нож  в) Вилка производственная  г) Грохот металлический  д) Нож для нарезки ветчины</p> <p>10.Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы?</p> <p>а) Сортировка  б) Ручная очистка  в) Мойка  г) Очистка  д) Калибровка</p> <p>11.Коэффициент потребления блюд учитывает</p> <p>а) фактическое потребление блюд посетителями за день  б) фактическое потребление блюд одним посетителем  в) усредненное кол-во блюд на одного посетителями  г) общее кол-во блюд планируемых к выпуску  д) общее кол-во блюд реализуемых за день</p> <p>12 Механическое оборудование</p> <p>а) холодильные шкафы  б) передвижные ванны  в) стеллажи  г) универсальный привод</p> <p>13.Меню комплексного питания включает</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																			
		<p>а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков  б) дежурные блюда на выбор  в) 5-6 основных диет  г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки  д) набор блюд за определенную цену</p> <p>14 Заведующий производством несет ответственность за  а) подбор кадров  б) порядок и чистоту в зале  в) соблюдение трудового законодательства  г) хозяйственно-финансовую деятельность  д) производственную деятельность</p> <p>15 Тепловое оборудование  а) тестомесильная машина  б) овощечистка  в) ванна с подводкой пара  г) овощерезка  д) электроплита</p> <p>16 Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции  а) ванна  б) сортировочная машина  в) конвейер  г) овощечистительная машина  д) калибровочная машина</p>																				
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки организации питания в организациях общественного питания	<p><b>Практические задания</b>  Задание № 1 Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из рыбы мощностью 2,7 т в сутки. Варианты заданий представлены в таблице</p> <table border="1" data-bbox="544 1118 1597 1353"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="3">Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)</th> </tr> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Белорыбица неразделанная</td> <td>25</td> <td>5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Судак неразделанный</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- крупный размер</td> <td>5</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)			А	Б	В	Белорыбица неразделанная	25	5	-	Судак неразделанный				- крупный размер	5	-	30	
Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)																					
	А	Б	В																			
Белорыбица неразделанная	25	5	-																			
Судак неразделанный																						
- крупный размер	5	-	30																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы																
		<table border="1"> <tr> <td>- мелкий размер</td> <td>-</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Треска неразделанная</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- мелкий размер</td> <td>30</td> <td>-</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Горбуша неразделанная</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> </table>	- мелкий размер	-	10	-	Треска неразделанная				- мелкий размер	30	-	25	Горбуша неразделанная	10	-	15				<p>Задание № 2 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Холодная закуска из трески горячего копчения</li> <li>2. Салат столичный</li> <li>3. Солянка донская</li> <li>4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир) 5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>6. Сливки взбитые</li> <li>7. Чай с лимоном</li> </ol> <p>Предложить напитки и соответствующую посуду.</p> <p>Задание № 3 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>5. Десерт (арбуз)</li> <li>6. Кофе черный</li> </ol> <p>Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.</p> <p>Задание №4 Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.</p> <p>Задание №5 Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.</p>
- мелкий размер	-	10	-																			
Треска неразделанная																						
- мелкий размер	30	-	25																			
Горбуша неразделанная	10	-	15																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Задание №6 Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок: 1.Икра зернистая 2.Ассорти рыбное 3.Овощи натуральные 4.Грибы, запеченные в сметанном соусе 5.Бульон с расстегаем 34 6.Лангет с картофелем жареным из вареного 7.Кофе черный с лимоном Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.</p>	
Владеть	<p>-основными практическими навыками области организации производства обслуживания предприятий общественного питания</p>	<p><b>Решение ситуационных задач</b>  Ситуационная задача №1.  Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов?  Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.</p> <p>Ситуационная задача №2.  Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выявить примерно следующий перечень вопросов:  - кто основные конкуренты;  - стратегия конкурентов;  - оргструктура и менеджмент;  - финансовое состояние;  - маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов;  - методы, используемые в конкурентной борьбе;  - комплекс оказываемых услуг.</p> <p>В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед.</p> <p>Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников.  Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.</p> <p>Ситуационная задача №4.  Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.</p> <p>Ситуационная задача №5.  Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?</p>	
Знать	<p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса;</p> <p>-требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины.</li> <li>2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.</li> <li>3 Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины и баранины.</li> <li>4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и баранины.</li> <li>5 Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами.</li> <li>6 Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов.</li> <li>7 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.</li> <li>8 Механическая кулинарная обработка дичи и кролика.</li> <li>9 Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации</li> <li>10 Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение</li> <li>11 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.</li> <li>12 Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>13 Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>14 Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>15 Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>16 Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.</li> <li>17 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>18 Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.</li> <li>19 Блюда из протертой массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>20 Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</li> <li>21 Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>22 Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.</li> <li>23 Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>24 Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> </ol>	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>25 Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>26 Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>27 Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>28 Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>29 Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>30 Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>31 Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>32 Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>33 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>34 Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>35 Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>36 Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>37 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p>	
Уметь	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты	<p><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Задание 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).</li> <li>2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.</li> <li>3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 20 порций суп –лапша домашняя.</li> </ol> <p><b>Вопросы для самопроверки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие бульоны и отвары используют для приготовления супов?</li> <li>2. Почему для бульона заливают продукты холодной водой?</li> <li>3. Классификация супов.</li> <li>4. Перечислите допустимые сроки и условия хранения и реализации молочных супов.</li> </ol> <p>Задание 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт. Для первой инструкционно-технологической карты – 150 порций.</li> </ol>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы															
	<p>на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса; осуществлять отпуск блюд массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>Для второй инструкционно-технологической карты – 25 порций.            Для третьей инструкционно-технологической карты – 85 порций.            Таблица 1.</p> <table border="1" data-bbox="542 368 1630 651"> <thead> <tr> <th data-bbox="542 368 752 491">Наименование блюда</th> <th data-bbox="752 368 960 491">Оборудование Марка оборудования</th> <th data-bbox="960 368 1171 491">Технологическое использование оборудования</th> <th data-bbox="1171 368 1422 491">Инвентарь</th> <th data-bbox="1422 368 1630 491">Посуда для приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="542 491 752 614">Бульон костный</td> <td data-bbox="752 491 960 614">Котел пищеварочный электрический КПЭ-60</td> <td data-bbox="960 491 1171 614">Варка бульона</td> <td data-bbox="1171 491 1422 614">Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка</td> <td data-bbox="1422 491 1630 614">грохот – для процеживания бульона</td> </tr> <tr> <td data-bbox="542 614 752 651"></td> <td data-bbox="752 614 960 651"></td> <td data-bbox="960 614 1171 651"></td> <td data-bbox="1171 614 1422 651"></td> <td data-bbox="1422 614 1630 651"></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.            3. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.  <b>Вопросы для самопроверки</b>            1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.            2. Что такое бракераж пищи?            3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?            4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.</p>					Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления	Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона						
Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления																		
Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона																		
Владеть	-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками	<p><b>Примеры производственных задач</b>            Задание 1. Начертите схему размещения оборудования в соусном отделении используя условные обозначения:            А) для рабочего места соусного отделения кафе;            Б) рабочего места соусного отделения в ресторане;            В) рабочее место при централизованном производстве соусов.</p>																				

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации по заданию повара; -навыками подготовки рабочих мест; -навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; -подготовкой к работе основного</p>	<p>Задание 2. Производственные ситуации</p> <p>2.1. Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?</p> <p>2.2. Во время жарки стейков часть жира попала на керамическую поверхность индукционной плиты и обуглилась. Как почистить плиту?</p> <p>2.3. Вы включили индукционную плиту с целью варки бульона, но кастрюлю поставить не успели, так как вас шеф-повар отправил срочно в кладовую за продуктами. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p> <p>2.4. Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p> <p>Задание 3 Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.</p> <p>Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить салат из помидоров и огурцов, две порции и приготовить паштет из печени, две порции.</p> <p>2. Предложите варианты подачи данных блюд.</p> <p>3. Выполните расчет необходимого количества сырья.</p> <p>4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить помидоры, фаршированные мясным салатом, две порции и приготовить студень из субпродуктов, две порции.</p> <p>2. Предложите варианты подачи данных блюд.</p> <p>3. Выполните расчет необходимого количества сырья.</p> <p>4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие принципы переработки сырья.</li> <li>- классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</li> <li>- виды услуг общественного питания.</li> <li>- типичные и особые требования работодателя к работнику</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов устного опроса</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка сырья.</li> <li>2. Схема технологического процесса производства продукции и производственной структуры предприятий питания.</li> <li>3. Тепловая кулинарная обработка.</li> <li>4. Общие сведения о кулинарной продукции.</li> <li>5. Общие сведения о кондитерской продукции.</li> <li>6. Технологические свойства пищевой продукции.</li> <li>7. Определение термина «услуга общественного питания». Классификация услуг общественного питания.</li> <li>8. Особенности технологического процесса производства продукции общественного питания.</li> </ol>	Введение в направление
Уметь	-	<i>Примерные практические задания:</i>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
	<p>выполнять основные технологические операции;</p> <p>- работать самостоятельно и в коллективе</p>	<p><b>Задание 1</b> 1 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.</p> <p><b>Задание 2</b> 1 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.</p>																					
Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии	<p><b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b> <i>Тема «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»</i></p> <p><b>Задание 1</b> Установите соответствие колонок с помощью стрелок</p> <table border="1" data-bbox="542 821 1881 1169"> <tbody> <tr> <td>1 огурец</td> <td>а) нарезают</td> </tr> <tr> <td>2 баклажаны</td> <td>б) калибруют</td> </tr> <tr> <td>3 перец стручковый</td> <td>в) удаляют семена</td> </tr> <tr> <td></td> <td>г) промывают</td> </tr> <tr> <td></td> <td>д) удаляют плодоножку</td> </tr> <tr> <td></td> <td>е) разрезают вдоль</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ж) ошпаривают</td> </tr> <tr> <td></td> <td>з) срезают кожицу</td> </tr> <tr> <td></td> <td>и) сортирую</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание 2</b> Установите соответствие с помощью стрелок последовательность механической кулинарной обработки салатно – шпинатных овощей:</p> <table border="1" data-bbox="542 1316 1881 1351"> <tbody> <tr> <td>1 ремень</td> <td>а) калибруют</td> </tr> </tbody> </table>	1 огурец	а) нарезают	2 баклажаны	б) калибруют	3 перец стручковый	в) удаляют семена		г) промывают		д) удаляют плодоножку		е) разрезают вдоль		ж) ошпаривают		з) срезают кожицу		и) сортирую	1 ремень	а) калибруют	
1 огурец	а) нарезают																						
2 баклажаны	б) калибруют																						
3 перец стручковый	в) удаляют семена																						
	г) промывают																						
	д) удаляют плодоножку																						
	е) разрезают вдоль																						
	ж) ошпаривают																						
	з) срезают кожицу																						
	и) сортирую																						
1 ремень	а) калибруют																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы										
		<table border="1" data-bbox="544 277 1881 469"> <tr> <td data-bbox="544 277 1211 316">2 спаржа</td> <td data-bbox="1211 277 1881 316">б) сортируют</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 316 1211 354"></td> <td data-bbox="1211 316 1881 354">в) снимают кожицу</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 354 1211 392"></td> <td data-bbox="1211 354 1881 392">г) промывают</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 392 1211 430"></td> <td data-bbox="1211 392 1881 430">д) перевязывают</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 430 1211 469"></td> <td data-bbox="1211 430 1881 469">е) нарезают</td> </tr> </table> <p data-bbox="544 507 1881 1098"> Задание 3  Дайте определение операциям механической кулинарной обработки корнеплодов  Приемка –  Сортировка –  Мойка –  Калибровка –  Очистка-  Нарезка- </p> <p data-bbox="544 842 1881 1098"> Задание 4  Укажите, от чего зависит кулинарное использование и способ обработки рыбы:  От количества жира  От количества костей  От размера  От степени свежести </p>		2 спаржа	б) сортируют		в) снимают кожицу		г) промывают		д) перевязывают		е) нарезают	
2 спаржа	б) сортируют													
	в) снимают кожицу													
	г) промывают													
	д) перевязывают													
	е) нарезают													
Знать	<p data-bbox="297 1134 521 1342"> - технологические процессы производства продукции общественного питания;  - виды услуг </p>	<p data-bbox="925 1106 1529 1134" style="text-align: center;"><b>Перечень теоретических вопросов устного опроса</b></p> <p data-bbox="544 1137 1881 1342"> 1 Из каких основных разделов состоят сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?  2 В чем заключаются основные принципы построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие?  3 Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептур?  4 Какую роль играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?  5 Расскажите об основных положениях стандартов предприятия (СТП) на продукцию общественного питания? </p>		Введение в специальность										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								Структурный элемент образовательной программы																
	общественного питания.	6 Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепло вой кулинарной обработки? 7 В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов? 8 Назовите способы варки продуктов и области их применения на пред приятиях общественного питания. 9 Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде? 10 Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара. 11 Чем отличается варка припускиванием и тушением от других способов варки																								
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативными документами;</li> <li>- анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Задание 1. Изучение нормативной документации</p> <p>1. Изучите раздел Сборника рецептур «Введение». Ответьте на вопрос: - На какие кондиции мясного сырья рассчитаны нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах Сборника? Ответ занесите в тетрадь.</p> <p>2. Познакомьтесь с таблицами 9 «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий, работающих на сырье», таблица 13 «Расчет расхода мяса, входа полуфабрикатов и готовой продукции».</p> <p>3. Изучите вводную статью (с.5-7 Сборника рецептур). Запишите норму соли и специй для приготовления холодных блюд из мяса</p> <p>Задание 2. Решение задач по расчету количества сырья, необходимого для приготовления блюд.</p> <p>2.1. Выписать продукты для 22 порций рулета из говядины, 30 порций мяса, жареного крупным куском для рибифа по 1 колонке, если поступило 80 кг говядины 1 категории (на кости). Проанализируйте, сделайте вывод. Подберите гарнир из овощей.</p> <p>2.2 Выписать продукты для приготовления 50 порций языка заливного по 1 колонке Сборника рецептур, если язык поступил охлажденным.</p>																								
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной практической работы;</li> <li>- терминологией технолога общественного питания</li> </ul>	<p><b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b></p> <p>1 Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>2 Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название Сборника рецептур блюд и год его издания.</p> <p>3 Классифицировать используемое сырье по ряду признаков.</p> <p>4. Указать массу сырья брутто.</p> <p>5. Указать наименование полуфабрикатов, полученных при проведении механической кулинарной обработки сырья, указать массу нетто полуфабрикатов.</p> <p>6. Результаты внести в таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="539 1270 1883 1334" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 12.5%;">Наименование</th> <th style="width: 12.5%;">Масса</th> <th style="width: 12.5%;">Товароведная</th> <th style="width: 12.5%;">Вид обработки</th> <th style="width: 12.5%;">Термическое</th> <th style="width: 12.5%;">Наименование</th> <th style="width: 12.5%;">Масса полуфабрикат</th> <th style="width: 12.5%;">Причина уменьшения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>								Наименование	Масса	Товароведная	Вид обработки	Термическое	Наименование	Масса полуфабрикат	Причина уменьшения									
Наименование	Масса	Товароведная	Вид обработки	Термическое	Наименование	Масса полуфабрикат	Причина уменьшения																			



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><u>Контрольные вопросы:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Перечислить признаки классификации сырья.</li> <li>2 Перечислить признаки классификации блюд.</li> <li>3 Перечислить операции механической кулинарной обработки одного из наименования сырья.</li> <li>4 Перечислить виды тепловой кулинарной обработки, используемые при приготовлении блюда.</li> <li>5 Охарактеризовать этапы технологического процесса приготовления блюда.</li> </ol>	
Знать	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</p> <p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия;</li> <li>- организационной структурой предприятия, структурой управления,</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,</li> <li>- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,</li> <li>- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>- технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,</li> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> <li>- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.</li> <li>- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,</li> <li>- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,</li> <li>- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.</li> </ul>	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении	<p>Пример задания на практику</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>методами организации производственной деятельности отдельных участков, технологических линий по производству пищевых продуктов</p>	<p>1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).</p> <p>3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)</p> <p>4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из рыбы на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда</li> <li>- рубленых мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из овощей на примере конкретного блюда</li> <li>- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- супов на примере конкретного супа</li> <li>- холодных закусок на примере конкретной закуски</li> <li>- сладких блюд на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из творога на примере конкретного блюда.</li> </ul> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	<p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>	<p><i>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</i></p> <p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятиями общественного питания г. Магнитогорск (анализ действующей сети предприятия в г. Магнитогорске);</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>- технологическими процессами производства кулинарной продукции и кондитерских изделий,</li> </ul>	Учебная - ознакомительная практика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> </ul>	
Уметь	<p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p style="text-align: center;"><i>Примерные задания на практику</i></p> <p>1 Провести анализ деятельности предприятий общественного питания г. Магнитогорск;</p> <p>2 Ознакомиться с организацией работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овощного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в овощном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха.</li> <li>- кулинарного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в кулинарном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</li> <li>- горячего цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в горячем цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</li> <li>- мясного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в мясном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</li> </ul> <p>3 Изучить общие технологические приемы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки свежих грибов;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов из птицы (приемы подготовки тушек разных видов птицы, нарезка на порционные куски, панировка, отбивание);</li> </ul>	
Владеть	<p>навыками приготовления кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гарниров из круп (подготовка круп);</li> <li>- приготовления дрожжевого теста</li> </ul> <p>4 Ознакомиться с технологией приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из птицы в виде запеченных тушек. Требования к качеству.</li> <li>- блюд из грибов. Требования к качеству, подача,</li> <li>- гарниров из круп. Требования к качеству гарниров.</li> <li>- пирожков из дрожжевого теста. Требования к качеству.</li> <li>- блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству.</li> </ul> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	<p>- назначение, правила использования технологического оборудования,</p>	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.</p> <p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p>	<p>Производственная практика по получению профессиональных умений и</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</p> <p>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> </ul>	<p>опыта профессиональной деятельности</p>
Уметь	-производить работы по		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> </ul>	
Владеть	- подготовкой к работе основного производства		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлеборезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, обрачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	-назначение, правила использования технологического	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная</p>	Производственная – преддипломная практика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<p>- издержки производства и обращения;  - ценообразование;  - доходы и рентабельность.</p> <p>Индивидуальное задание (примеры)  - анализ производства и реализации продукции на данном предприятии  - анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.  - анализ ассортимента и структуры продукции.  - анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности  - анализ положения товаров на рынках сбыта.  - анализ конкурентоспособности и качества продукции.  - анализ ритмичности работы организации  - использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.  При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:  - общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;  - степень личного участия в исследовательской работе;  - качество выполнения поставленных задач;  - корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;  - качество оформления отчетных документов.</p> <p>Содержание отчета по НИР  1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.  2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)  3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)  4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		материалов) Задания для самостоятельной работы Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР). Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).  Примерный перечень направлений (тем) НИР:  1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 2 Разработка технологии функциональных продуктов питания; 3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-12 - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</b>			
Знать	- основные правила БЖД; методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> 1. Производственные травмы и профессиональные заболевания 2. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Анализ травматизма 3. Чрезвычайная ситуация. Классификации ЧС 4. Ликвидация последствий ЧС. Управление ЧС 5. Огнетушащие вещества 6. Установки пожаротушения 6. Организация пожарной охраны на предприятии 8. Молниезащита промышленных объектов 9. Статическое электричество. Средства защиты от статического электричества	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	- подбирать средства индивидуальной защиты работников	<b>Примерные практические задания для экзамена</b> Какие СИЗ обеспечивают комплексную защиту человека от опасных и вредных факторов, создавая одновременно защиту органов зрения, слуха, дыхания, а также отдельных частей тела человека.	
Владеть	- основными методами решения	<b>Комплексное задание</b> Задание № 1	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	задач в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<p>Создание математической модели прозрачного экрана от теплового излучения, позволяющей подбирать параметры экрана, при которых плотность теплового потока на рабочем месте <math>\rho_{\text{рм}}</math> не будет превышать нормативные.</p> <p><b>Входные переменные:</b>  <math>F</math> - площадь источника излучения, м<sup>2</sup>;  <math>l</math> - расстояние от источника излучения до экрана, м;  <math>a</math> - расстояние между центром источника и перпендикуляром на плоскость источника, м;  <math>T_{\text{ист}}</math> - температура источника излучения, К;  <math>T_{\text{эф}}</math> - эффективная температура перед прозрачным экраном, К;  <math>\varepsilon_n</math> - степень черноты поверхности экрана;  - материал экрана.</p> <p>Рассчитать перпендикуляр, восстановленный из центра источника и центра окна пульта управления по формуле</p> $b = \sqrt{l^2 - a^2}$ <p>Рассчитать косинус угла между нормалью к поверхности источника и линией, соединяющей центры источника и приемника излучения по формуле</p> $\cos \theta = \frac{b}{l}$ <p>Тепловой поток <math>Q</math> от кладки нагревательной печи вычисляется по формуле</p> $Q = C_o \cdot \varepsilon_n \cdot \left[ \left( \frac{T_{\text{ист}}}{100} \right)^4 - \left( \frac{T_{\text{эф}}}{100} \right)^4 \right] \cdot F \cdot \cos \theta$ <p style="text-align: right;">[Вт],</p> <p>где <math>C_o</math> - приведенный коэффициент излучения абсолютно черного тела, <math>C_o = 5,67 \text{ Вт/м}^2\text{К}^4</math>.  Плотность теплового потока перед экраном вычисляется по формуле</p> $\rho_{\text{тз}} = \frac{Q}{l^2}$ <p style="text-align: center;">[Вт/м<sup>2</sup>]</p> <p>Выбрать по рисунку <math>l</math> материал для экрана произвольно. По графику на рисунке определить эффективность теплозащиты экрана <math>K_s</math>, исходя из <math>T_{\text{ист}}</math> и материала экрана.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p style="text-align: center;">Оценочные средства</p> <p>1 - закаленное теплопоглощающее стекло, окрашенное в массе, светопропускание 40 %; 2 - закаленное теплопоглощающее стекло, окрашенное в массе, светопропускание 70 %; 3 - сетка со стекающей водой; 4 - двойная сетка; 5 - заклеенное теплоотражающее стекло с пленочным покрытием, светопропускание 80 %; 6 - органическое стекло; 7 - закаленное силикатное стекло со стальной сеткой; 8 - закаленное силикатное стекло; 9 - одинарная сетка; 10 - водяная завеса.</p> <p>Рисунок 1 - График зависимости нижнего предела эффективности теплозащиты в зависимости от температуры источника тепловых излучений</p> <p>Поглощенная плотность теплового потока вычисляется по формуле</p> $\rho_{\text{погл}} = \rho_{\text{из}} \cdot K_z \quad [\text{Вт/м}^2] \quad (3)$ <p>Плотность теплового потока на рабочем месте находится по формуле</p> $\rho_{\text{р.м.}} = \rho_{\text{из}} - \frac{\rho_{\text{погл}}}{2} \quad [\text{Вт/м}^2]$ <p>Задание № 2 Опишите последовательность составления ПЛА.</p>	
Знать	- основные понятия, термины	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</b></p> <p>1. Основные термины и определения в области охраны труда.</p>	Охрана труда в общественном

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>и определения в области охраны труда в общественном питании.</p> <p>- законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.</p> <p>- особенности обеспечения безопасности и условий труда в организациях общественного питания.</p> <p>- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников общественного питания, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению.</p> <p>- виды</p>	<p>2. Основные документы, регламентирующие охрану труда.</p> <p>3. Конституция Российской Федерации в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</p> <p>4. Трудовой Кодекс РФ в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</p> <p>5. Федеральный закон № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</p> <p>6. Федеральный закон № 69-ФЗ «О пожарной безопасности». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</p> <p>7. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</p> <p>8. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.</p> <p>9. Рабочее время и время отдыха.</p> <p>10. Надзор и контроль по охране труда.</p> <p>11. Федеральная инспекция труда (Рострудинспекция).</p> <p>12. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору.</p> <p>13. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда.</p> <p>14. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда.</p> <p>15. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</p> <p>16. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>17. Особенности организации охраны труда в предприятиях общественного питания.</p> <p>18. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p> <p>19. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.</p> <p>20. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда.</p> <p>22. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда.</p> <p>23. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), их характеристика, оформление документации.</p> <p>24. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях, в том числе общественного питания.</p> <p>25. Факторы, влияющие на условия труда, их виды.</p> <p>26. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>27. Вредные производственные факторы: понятие, классификация.</p> <p>28. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое</p>	питании

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>инструктажей и особенности их проведения.</p> <p>- безопасные приемы труда при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.</p> <p>- основные положения организации пожарной охраны.</p> <p>- обязанности работников в области охраны труда.</p> <p>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>29. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>30. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.</p> <p>31. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p> <p>32. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.</p> <p>33. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.</p> <p>34. Травматизм: методы, документальное оформление, отчетность.</p> <p>35. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др.</p> <p>36. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>37. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация.</p> <p>38. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.</p> <p>39. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p> <p>40. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.</p> <p>41. Классификация условий работ по степени электробезопасности.</p> <p>42. Защита от поражения электрическим током.</p> <p>43. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>44. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</p> <p>45. Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 7 (48) - 2005).</p> <p>46. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях.</p> <p>47. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>48. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.</p> <p>49. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.</p> <p>50. Факторы пожарной опасности предприятий общественного питания.</p> <p>51. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.</p> <p>52. Средства тушения пожара: назначение, виды.</p> <p>53. Огнетушители; назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>54. Пожарный инвентарь: понятие, виды.</p> <p>55. Средства предупреждения пожаров.</p> <p>56. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение.</p> <p>57. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>58. Требования и правила по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>59. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.</p>	
Уметь	<p>– применять на практике законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.</p> <p>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.</p> <p>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в</p>	<p><b>Коллоквиум №1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные термины и определения в области охраны труда.</li> <li>2. Основные документы, регламентирующие охрану труда.</li> <li>3. Конституция Российской Федерации в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</li> <li>4. Трудовой Кодекс РФ в области охраны труда. Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</li> <li>5. Федеральный закон № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</li> <li>6. Федеральный закон № 69-ФЗ «О пожарной безопасности». Основные нормы, регламентируемые в данном документе, сфера их применения.</li> <li>7. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.</li> <li>8. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.</li> <li>9. Рабочее время и время отдыха.</li> <li>10. Надзор и контроль по охране труда.</li> <li>11. Федеральная инспекция труда (Рострудинспекция).</li> <li>12. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору.</li> </ol> <p><b>Задания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучите ТК РФ (Раздел X) в области охраны труда;</li> <li>- Изучите закон РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».</li> <li>- Изучите ГОСТ 12.0.004 «Организация обучения безопасности труда»;</li> <li>- Изучите Рекомендации по организации работы службы охраны труда в организации.</li> <li>- Изучите Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях.</li> <li>- Изучите Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.</li> <li>- Изучите средства тушения пожара и пожарный инвентарь.</li> <li>- Оформите акт по форме Н-1 о несчастном случае на производстве.</li> <li>- Составьте перечень средств защиты от поражения током для работников предприятий общественного питания.</li> <li>- Изучите средства тушения пожаров, пожарного инвентаря, пожарной сигнализации и связи: их устройство и</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.</p> <p>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>– проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>– разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны</p>	<p>эксплуатацию.</p> <p>- Рассмотрите производственный травматизм и заболеваемость на предприятиях общественного питания.</p> <p>- Изучите средства коллективной и индивидуальной защиты для работников общественного питания.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда для различных категорий работников.</li> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда при работе на различных видах оборудования.</li> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда при</li> </ul>	<p><b>Перечень практических заданий на зачет с оценкой:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработайте инструкцию по охране труда для различных категорий работников общественного питания (на выбор).</li> <li>- Разработайте программу вводного инструктажа по безопасности и охране труда для предприятия общественного питания.</li> <li>- Разработайте инструкцию по оказанию первой помощи на предприятии общественного питания.</li> <li>- Разработайте инструкцию по охране труда при выполнении различных видов работ (организация рабочего места) на предприятии общественного питания (на выбор).</li> <li>- Разработайте инструкцию по охране труда при работе на различных видах оборудования (на выбор).</li> </ul>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>выполнении различных видов работ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки инструктажей обучения по охране труда.</li> <li>- навыками ведения и заполнения документов по охране труда на предприятии.</li> </ul>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарного законодательства и санитарного надзора;</li> <li>- основы санитарии и гигиены питания;</li> <li>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;</li> <li>- гигиеническую характеристику</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Структура территориального управления.</li> <li>2 Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>3 Задачи и функции территориального управления</li> <li>4 Права и полномочия Федеральных государственных учреждений.</li> <li>5 Формы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.</li> <li>6 Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора</li> <li>7 Влияние факторов внешней среды на организм человека</li> <li>8 Гигиена воды</li> <li>9 Источники водоснабжения.</li> <li>10 Гигиена воздуха</li> <li>11 Интенсивность теплового облучения. Аэроионный состав. Химические, физические и биологические вредные вещества воздуха.</li> <li>12 Основные методы улучшения качества воды</li> <li>13 Гигиена почвы</li> <li>14 Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях</li> <li>15 Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на предприятиях</li> <li>16 Гигиенические требования к освещению на предприятиях</li> <li>17 Гигиенические требования к шуму и вибрации на предприятиях.</li> <li>18 Генеральный план участка предприятия.</li> </ol>	Санитария и гигиена

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</p> <p>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов</p> <p>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.</p>	<p>19 Выбор участка под строительство на предприятиях.</p> <p>20 Три основных гигиенических принципа</p> <p>21 Гигиенические требования к инвентарю для уборки помещений предприятия.</p> <p>22 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений для посетителей</p> <p>23 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке производственных помещений.</p> <p>24 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений.</p> <p>25 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений.</p> <p>26 Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия.</p> <p>27 Гигиенические требования к уборке производственных цехов.</p> <p>28 Гигиенические требования к уборке территории ПОП</p> <p>29 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях</p> <p>Гигиенические требования к моющим средствам.</p> <p>30 Виды моющих средств.</p> <p>31 Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам</p> <p>32 Факторы, влияющие на антимикробную активность дезинфектантов.</p> <p>33 Физические и химические методы дезинфекции</p> <p>34 Понятие, средства и методы дезинсекции</p> <p>35 Понятие, средства и методы дератизации</p> <p>36 Холера. Брюшной тиф.</p> <p>37 Ящур.</p> <p>38 Туберкулез</p> <p>39 Паратиф А и В.</p> <p>40 Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия</p> <p>41 Ботулизм</p> <p>42 Бруцеллез.</p> <p>43 Вирусный гепатит А, Гепатит В</p> <p>44 Листериоз</p> <p>45 Микотоксикозы</p> <p>46 Зоонозы</p> <p>47 Зоонозы. Туберкулез. Профилактика</p> <p>48 Сибирская язва</p> <p>49 Сальмонеллез.</p> <p>50 Понятие о пищевых отравлениях.</p> <p>51 Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		52 Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения 53 Отравление грибами. 54 Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами. 55 Отравление свинцом, ртутью, кадмием, соединениями мышьяка, цинком 56 Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 57 Гельминтозы. Бычий цепень. Способы заражения. Профилактика.	
Уметь	- работать с нормативной и технической документацией.	<p><b>Задание 1 - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»:</b></p> <p>1. Покупательница И.П. Снегирева купила в магазине дрожжи германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Снегирева вернулась в магазин и потребовала русский текст к дрожжам. Продавец сказала, что аннотаций на русском языке у нее уже нет: “Были, но все раздала”. Объясните права И.П. Снегиревой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации.</p> <p>2. 10 августа покупательница Н.С. Петрова купила в магазине шоколадные конфеты «Ассорти». Через день Н.С. Петрова пришла в магазин и попросила обменять «Ассорти» на «Кедровый грильяж». Однако заведующая секцией отказалась удовлетворить требования покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа.</p> <p>3. Потребитель А.В. Николаев заключил со строительной фирмой договор на строительство дачного дома. После того, как 50% работ было выполнено, Николаев решил достроить дом своими силами. Претензий к качеству работы, выполненной строителями, у потребителя не было. Имеет ли потребитель А.В. Николаев право на расторжение договора? Определите меру его ответственности в данной ситуации.</p> <p>4. Покупатель А.С. Иванов приобрел в магазине “Продукты” творог, который оказался с просроченным сроком годности. На следующий день А.С. Иванов обратился в медицинское учреждение, где ему был поставлен диагноз: «отравление творогом». Через неделю А.С. Иванов обратился в магазин с требованием оплатить ему все расходы, связанные с лечением. Директор магазина в просьбе А.С. Иванова отказал. Каковы дальнейшие действия потребителя в данной ситуации?</p> <p><b>Примерное тестирование №1:</b></p> <p>1. Ведущий показатель санитарного благополучия это-</p> <p>а) качество почвы;          б) качество пищи;          в) качество воды;          г) качество воздуха.</p> <p>2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды:</p> <p>а) зонирование предприятий;          б) санитарно-эпидемиологическое обследование;          в) соотношение с розой ветров;          г) лабораторно-инструментальные методы.</p> <p>3. Санитарное состояние вод зависит от.....</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а) глубины залегания;  б) давление вод;  в) характера почв;  г) атмосферного давления.</p> <p>4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба:  а). Управление ценами;  б). Управление санитарного надзора;  в). Территориальные органы;  г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:  а). 45 °С;  б). 55 °С;  в). 65 °С;  г). 75 °С.</p> <p>6. Внешние факторы, влияющие на предприятие:  а). почва, вода, воздух;  б). вода, канализация, свет;  в). почва, канализация, вода;  г). свет, воздух, почва.</p> <p>7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели):  а). да;  б). нет.</p> <p>8. Мусорозаборники должны находиться:  а). не более 25 м от здания;  б). не менее 15 м от здания;  в) не менее 25 м от здания;  г). где угодно.</p> <p>9. Сколько зон выделяют при зонировании территории:  а). 1;  б) 2;  в) 3;  г). 4.</p> <p>10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются:  а). клинические методы;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б). санитарные;  в). токсические методы;  г). экспериментальные методы.</p> <p>11. Полное название Роспотребнадзора РФ?  а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека;  б). Надзор в сфере защиты человека;  в). Российский потребительский надзор РФ;  г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>12. Кто является главным санитарным врачом РФ?  а). Попова А.Ю.;  б). Семенов А.И.;  в). Онищенко Г.Г.;  г). Эленбоген В.Н.</p> <p>13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль:  а). Управление ценами;  б). Управление санитарного надзора;  в). Территориальные органы;  г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска  а). Попова А.Ю.;  б). Семенов А.И.;  в). Семенова А.И.;  г). Эленбогин В.Н.</p> <p>15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего):  а) не допускать санитарных нарушений;  б) допускать санитарные нарушения;  в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий;  г) контролировать санитарное состояние не действующих пищевых предприятий.</p> <p>16. Вывоз мусора осуществляется:  а). 1 раз в неделю при любой наполненности мусорных баков;  б). по наполненности мусорных баков на 2/3 или 1 раз в день;  в). по графику;  г). по наполненности бака на 2/3 или 1 раз в неделю.</p> <p>17. Вода на предприятии должна быть:  а). любая;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б). водопроводная или сточная;  в). теплая и горячая;  г). из канализации, труб, дождевая.</p> <p>18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств называются:  а). санитарной охраной почвы;  б). технологическими мероприятиями;  в). планировочными мероприятиями;  г). контролем за отходами.</p> <p>19. В подвальном помещении могут располагаться:  а). горячий цех;  б). овощной цех;  в). складские помещения;  г). холодный цех.</p> <p>20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция  а) приточно-вытяжная;  б) вытяжная;  в) приточная</p> <p><b>Задание 2 – Опишите гигиенические нормы планировки и устройства цехов по следующей схеме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение</li> <li>2. Местоположение</li> <li>3. Какое оборудование должно быть размещено</li> <li>4. Требования к отделке</li> <li>5. Санитарные требования</li> <li>6. Примерный план</li> </ol> <p>Темы для выполнения задания:  Зона посетителей (кроме обеденного зала)  Овощной цех  Рыбный цех  Хозяйственные и технические помещения  Морозильные и охлаждаемые камеры (мясо, рыба, молоко), яйцо  Овощехранилище, склад сыпучих  Кондитерский цех  Административные помещения  Мясной цех  Торговый зал</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Горячий цех Холодный цех Моечная столовой посуды. Сервизная Моечная кухонной посуды. Хлеборезка Мучной цех</p> <p><b>Тестирование:</b></p> <p>1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания?</p> <p>а). законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»; б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»; в). гражданского законодательства Российской Федерации; г). земельного законодательства Российской Федерации.</p> <p>2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?</p> <p>а). в отдельно стоящих; б). подвальных; в). полуподвальных; г). нежилых этажах жилых зданий.</p> <p>3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). местные органы федеральной власти; б). органы государственной власти; в). Госсанэпиднадзор; г). региональные органы федеральной власти.</p> <p>4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). спокойный, с небольшим уклоном; б). холмистый; в). горный; г). любой.</p> <p>5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад; б). запад, юго-запад, северо-запад; в). север, северо-восток, северо-запад; г). восток, юго-восток, северо-восток.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б). На какую сторону рекомендуется ориентировать обеденные и торговые залы, а также помещения для персонала?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад;  б). запад, юго-запад, северо-запад;  в) север, северо-восток, северо-запад;  г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной?</p> <p>а). с наветренной стороны, не менее 25-50м;  б). с подветренной стороны, не менее 25-50м;  в). с подветренной стороны, не менее 20-30м;  г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.</p> <p>8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий?</p> <p>а). один;  б). не менее двух;  в). не менее трех;  г). не менее четырех.</p> <p>1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.  2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?  3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?  4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>?  5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?  6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?  7). Дайте определение «Дезинфекция» -  8). Перечислите виды дезинфекции:  9). Различают следующие методы дезинфекции:  10). К физическим методам дезинфекции относят  11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?  12). Перечислите механические способы дезинфекции.  13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?  14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.  15). Как называются химические вещества, убивающие:  а) бактерий -  б). споры –</p>	



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>в). вирусы –  г). грибы –  16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?  17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?  18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?  19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?  20). Дайте определение «Дезинсекция» -  21). Перечислите методы дезинсекции.  22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?  23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?  24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?  25). Дайте определение «Дератизация» -  26). Перечислите методы дератизации:  27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?  28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?  29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?  30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:  1). Дайте определение «Инфекция»-  а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;  б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;  в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;  г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.  2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?  а). больной человек;  б). больное животное;  в). вибрионоситель;  г). бациллоноситель.  3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а). инфекционист;  б). вирусоноситель.  в). бактерионоситель;  г). иммунноноситель.</p> <p>4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?  а). контактный механизм;  б). фекально –оральный механизм;  в). воздушно-капельный механизм;  г). трансмиссивный механизм.</p> <p>5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных животных к человеку?  а). антропонозными заболеваниями;  б). сапронозными заболеваниями;  в). орнитозными заболеваниями;  г). зооантропонозными заболеваниями.</p> <p>6). Дайте определение «Иммунитет» -  а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни;  б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции;  в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам;  г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.</p> <p>7). Перечислите формы иммунитета:  а). естественный;  б). приобретенный;  в). организованный;  г). обретенный</p> <p>8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:  9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?  10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться  .....  11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.  12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?  13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>14) В чем следует взвешивать продукты и почему?</p> <p>15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить.....</p> <p>16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?</p> <p>17) Какую температуру при раздаче должны иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячие блюда не ниже 750С;</li> <li>- вторые блюда и гарниры не ниже 650С;</li> <li>- холодные супы, напитки не выше 140С.</li> </ul> <p><b>Задание 3 – Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика</li> <li>2. Причины возникновения. Возбудитель</li> <li>3. Причины возникновения на ПОП</li> <li>4. Симптомы</li> <li>5. Методы лечения</li> <li>6. Профилактика</li> <li>7. Меры предосторожности на ПОП</li> </ol> <p>Темы для выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Амебная дизентерия</li> <li>2. Бактериальная дизентерия</li> <li>3. Холера</li> <li>4. Брюшной тиф</li> <li>5. Паратиф А</li> <li>6. Паратиф В</li> <li>7. Вирусный гепатит А</li> <li>8. Гепатит В</li> <li>9. Сальмонеллез</li> <li>10. Зоонозы</li> <li>11. Сибирская язва</li> <li>12. Ящур</li> <li>13. Бруцеллез</li> <li>14. Туберкулез</li> <li>15. Листериоз</li> <li>16. Иерсиниоз</li> <li>17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		18. Пищевые токсикоинфекции 19. Палочка перфрингенс 20. Пищевые токсикозы 21. Стафилококки 22. Ботулизм 23. Микотоксикозы 24. Споротрихеллоксикоз 25. Фузариограминеаротоксикоз 26. Фузарионивалетоксикоз 27. Отравление грибами 28. Отравление пищевыми продуктами 29. Отравление свинцом 30. Отравление ртутью 31. Отравление кадмием 32. Отравление соединениями мышьяка 33. Отравление цинком 34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами 35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 36. Гельминтоз 37. Аскаридоз 38. Бычий цепень 39. Свиной цепень 40. Трихинеллез 41. Энтеробиоз	
Владеть	- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.	<b>Перечень практических вопросов к зачету:</b> 1. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от шума; 2. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от вибрации; 3. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от повышенной влажности в помещениях; 4. Перечислите нормативные документы, обеспечивающие комфортные условия среды работников предприятия. 5. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия; 6. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия; 7. Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия. 8. Составьте схему заражения человека сибирской язвой.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		9. Составьте схему заражения человека бычьим цепнем; 10. Составьте схему заражения человека свиным цепнем; 11. Составьте схему заражения человека сальмонеллезом; 12. Составьте схему заражения человека ящуром.	
Знать	- основы санитарного законодательства и санитарного надзора; - опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды; - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к экзамену:</b></p> 1. Использование неразрешенных красителей, консервантов, антиокислителей или их применение в повышенных дозах. 2. Применение новых нетрадиционных технологий продуктов питания или отдельных веществ, в том числе полученных путем химического и микробиологического синтеза. 3. Загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами, используемыми для борьбы с вредителями растений и в ветеринарной практике для профилактики заболеваний животных. 4. Нарушение гигиенических правил использования в растениеводстве удобрений, оросительных вод, различных отходов промышленности, коммунальных, сточных и других вод, осадков очистительных сооружений. 5. Использование в животноводстве и птицеводстве неразрешенных кормовых добавок, консервантов, стимуляторов роста. 6. Миграция в продукты питания токсичных веществ из пищевого оборудования, посуды, инвентаря, тары, упаковок вследствие использования неразрешенных полимерных, резиновых и металлических материалов. 7. Образование в пищевых продуктах эндогенных, токсичных соединений в процессе теплового воздействия и других способов технологической обработки. 8. Несоблюдение санитарных требований в технологии производства и хранения пищевых продуктов, что приводит к образованию бактериальных токсинов (микотоксинов, батулотоксинов и др.). 9. Поступление в продукты питания токсичных веществ, в том числе радионуклидов из окружающей среды, атмосферного воздуха, почвы, водоемов.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>продуктов;</p> <p>-</p> <p>требования к личной гигиене персонал;</p> <p>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов;</p> <p>-</p> <p>гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания;</p> <p>-</p> <p>гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</p> <p>- о</p> <p>заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов</p> <p>-</p> <p>физиолого-гигиенические основы трудового процесса.</p>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- работать с нормативной и технической документацией;</p> <p>- выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны;</p> <p>- производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места;</p> <p>- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;</p> <p>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого</p>	<p><b>Задание 1 - Изучить санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и методы контроля его санитарного режима:</b></p> <p>- ознакомиться с моющими и дезинфицирующими средствами, дать их описание.</p> <p>- определить эффективность хлорсодержащих дезинфицирующих средств.</p> <p>- провести лабораторный контроль санитарного режима предприятий общественного питания.</p> <p><b>Задание 2 – Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика</li> <li>2. Причины возникновения. Возбудитель</li> <li>3. Причины возникновения на ПОП</li> <li>4. Симптомы</li> <li>5. Методы лечения</li> <li>6. Профилактика</li> <li>7. Меры предосторожности на ПОП</li> </ol> <p><b>Темы для выполнения задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Амебная дизентерия</li> <li>2. Бактериальная дизентерия</li> <li>3. Холера</li> <li>4. Брюшной тиф</li> <li>5. Паратиф А</li> <li>6. Паратиф В</li> <li>7. Вирусный гепатит А</li> <li>8. Гепатит В</li> <li>9. Сальмонеллез</li> <li>10. Зоонозы</li> <li>11. Сибирская язва</li> <li>12. Ящур</li> <li>13. Бруцеллез</li> <li>14. Туберкулез</li> <li>15. Листериоз</li> <li>16. Иерсиниоз</li> <li>17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия</li> <li>18. Пищевые токсикоинфекции</li> <li>19. Палочка перфрингенс</li> <li>20. Пищевые токсикозы</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	предприятия.	<p>21. Стафилококки  22. Ботулизм  23. Микотоксикозы  24. Споротрихиеллоксикоз  25. Фузариограминейротоксикоз  26. Фузарионивалетоксикоз  27. Отравление грибами  28. Отравление пищевыми продуктами  29. Отравление свинцом  30. Отравление ртутью  31. Отравление кадмием  32. Отравление соединениями мышьяка  33. Отравление цинком  34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами  35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами  36. Гельминтоз  37. Аскаридоз  38. Бычий цепень  39. Свиной цепень  40. Трихинеллез  41. Энтеробиоз</p> <p style="text-align: center;"><b>Проверочная работа №1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите нормативные и технические документы.</li> <li>2. Укажите наиболее важные факторы, влияющие на здоровье населения России.</li> <li>3. Какие функции осуществляет Роспотребнадзор?</li> <li>4. В каких двух формах работы осуществляется Государственный санитарно-эпидемиологический надзор?</li> <li>5. Пищевая ценность белков. Понятие об эталонных белках.</li> <li>6. На какие группы делятся аминокислоты по пищевой ценности?</li> <li>7. Какова роль в питании отдельных незаменимых аминокислот?</li> <li>8. Охарактеризуйте алиментарные заболевания, вызванные белковой недостаточностью.</li> <li>9. Как влияет кислотность желудочного содержимого на переваривание белков растительного и животного происхождения?</li> <li>10. Какова биологическая роль липидов?</li> <li>11. Роль в питании полиненасыщенных жирных кислот. Омега-3 жирные кислоты. Источники полиненасыщенных жирных кислот.</li> </ol>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>12. Роль холестерина в развитии атеросклероза.</p> <p>13. Дайте характеристику основным углеводам пищи (строение, классификация, биологическая роль, суточная потребность).</p> <p>14. Какова роль углеводов в питании? Пищевая ценность углеводов.</p> <p style="text-align: center;"><b>Проверочная работа №2</b></p> <p>1. Какие токсичные элементы нормируются во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов?</p> <p>2. Что такое биоконцентрирование?</p> <p>3. Дайте характеристику высоко токсичным веществам.</p> <p>4. Какой способом кулинарной обработки пищевого сырья будет наиболее действенным в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами?</p> <p>5. С какими продуктами чаще нитриты попадают в организм человека?</p> <p>6. Перечислите микотоксины, содержание которых нормируется в зерне, мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделиях.</p> <p>7. Назовите основные требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.</p> <p>8. Как называются органические соединения, применяемые для модификации свойств полимеров — придания им эластичности, морозо-, водо- и маслостойкости?</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная проверочная работа №3</b></p> <p>1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.</p> <p>2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?</p> <p>3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?</p> <p>4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода <math>\text{Na}_2\text{CO}_3</math>?</p> <p>5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?</p> <p>6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?</p> <p>7). Дайте определение «Дезинфекция» -</p> <p>8). Перечислите виды дезинфекции:</p> <p>9). Различают следующие методы дезинфекции:</p> <p>10). К физическим методам дезинфекции относят</p> <p>11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?</p> <p>12). Перечислите механические способы дезинфекции.</p> <p>13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?</p> <p>14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>15). Как называются химические вещества, убивающие:</p> <p>а) бактерий -  б). споры –  в). вирусы –  г). грибы –</p> <p>16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?</p> <p>17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?</p> <p>18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?</p> <p>19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?</p> <p>20). Дайте определение «Дезинсекция» -</p> <p>21). Перечислите методы дезинсекции.</p> <p>22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?</p> <p>23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?</p> <p>24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?</p> <p>25). Дайте определение «Дератизация» -</p> <p>26). Перечислите методы дератизации:</p> <p>27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?</p> <p>28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?</p> <p>29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?</p> <p>30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерная проверочная работа №4</b></p> <p>1. Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:</p> <p>2. Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?</p> <p>3. Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться .....</p> <p>4. Шофер-экспедитор обязан при себе иметь:</p> <p>5. Какой транспорт должен выделяться для транспортировки особо скоропортящихся пищевых продуктов?</p> <p>6. С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта?</p> <p>7. Какие органы управления должны выдавать санитарный паспорт на каждую машину, перевозящую</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>пищевые продукты?</p> <p>8. На какой срок выдается санитарный паспорт на каждую машину, перевозящую пищевые продукты?</p> <p>9. Работники, какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?</p> <p>10. Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?</p> <p>11. В чем следует взвешивать продукты и почему?</p> <p>12. Продукты, имеющие специфический запах следует хранить .....</p> <p>13. Как следует хранить сырье и готовые продукты?</p> <p>14. Какую тару используют для перевозки пищевых продуктов?</p> <p>15. Какие виды обработки проходят пищевые продукты на предприятиях общественного питания?</p> <p>16. Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?</p> <p>17. Какими способами производят размораживание мяса?</p> <p>18. Для сокращения потерь минеральных веществ при разморозке рыбы, какой пищевой продукт рекомендуется добавлять в воду?</p> <p>19. Как происходит разморозка тушки птицы на предприятиях общественного питания?</p> <p>20. Какую температуру при раздаче должны иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячие блюда не ниже 75<sup>0</sup>С;</li> <li>- вторые блюда и гарниры не ниже 65<sup>0</sup>С;</li> <li>- холодные супы, напитки не выше 14<sup>0</sup>С.</li> </ul> <p><b>Примерное тестирование №1</b></p> <p>1. К полициклическим ароматическим углеводородам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) бацитрацин</li> <li>б) полихлорбифенол</li> <li>в) гексахлорциклогексан</li> <li>г) бензапирен</li> </ul> <p>2. Содержание нитрозосоединений в продуктах возрастает в следующей последовательности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) свежее мясо</li> <li>б) варное мясо</li> <li>в) полукопченное мясо</li> <li>г) копченное мясо</li> <li>д) сосиски</li> </ul> <p>3. Обладают способностью связывать радионуклиды с образованием нерастворимых комплексов, не всасывающихся в желудочно-кишечном тракте:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) антиоксиданты;  б) пектины;  в) минеральные соли;  г) крахмал;  4. Продуцентами афлатоксинов являются плесневые грибы рода:  а) <i>Aspergillus</i>  б) <i>Fusarium</i>  в) <i>Penicillium</i>  5. Пищевые токсикоинфекции возникают:  а) в результате употребления пищевых продуктов, содержащих большое количество живых микробов, которые в последующем разрушаются, высвобождая эндотоксин  б) после употребления в пищу продуктов, в которых накопился экзотоксин в результате жизнедеятельности токсинообразующих микроорганизмов  в) в результате употребления пищевых продуктов, содержащих небольшое количество микроорганизмов, которые, попав в организм, активно размножаются, вызывая патологический процесс  6. Кишечные палочки, вызывающие пищевые токсикоинфекции называют:  а) энтеропатогенными;  б) энтероинвазивными;  в) энтерогеморрагическими  7. Фитотоксинами являются:  а) амигдалин;  б) цитринин;  в) кофеин;  г) патулин;  д) соланин;  е) ботулотоксин;  8. Токсичные вещества, выделяющиеся из полиэтилена, полипропилена и других полиолефинов:  а) цинк;  б) формальдегид;  в) спирт метиловый;  г) стирол;  д) олово;  9. Экологически безопасные синтетические полимеры, используемые для покрытия мясных продуктов, твердых сычужных сыров:  а) каучук;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) винилацетат;  в) целлюлоза;  г) поликарбонат;  д) полиуретан;  10. Наиболее широко в качестве пластификаторов применяются:  а) глицерин;  б) парафиновое масло;  в) толуол;  г) стирол;  д) стеарат кальция;  11. Буквенное обозначение полипропилена на пищевой упаковке:  а) PP;  б) PS;  в) PVC;  г) HDPE;  д) PET;  12. Посуда из этого материала пригодна исключительно для холодных пищевых продуктов:  а) полистирол;  б) полипропилен;  в) полиэтилентерефталат;  г) меламин;  13. Пищевые добавки, запрещенные к применению в пищевой промышленности в РФ:  а) консервант – бензойная кислота  б) стабилизаторы – фосфаты  в) краситель – цитрусовый красный  г) краситель – амарант  д) антиокислитель – кверцетин  е) консервант – формальдегид  14. Уровень приемлемого суточного потребления сернистого ангидрида:  а) 80 мг  б) 0,7 мг/кг массы тела  в) 10 мг/кг массы тела  г) 5 г  15. Пищевые добавки, которые могут быть использованы при производстве органических продуктов животноводства:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) молочная кислота;  б) лецитины;  в) хлорид кальция;  г) нитрит натрия;  д) бензойная кислота;  е) фосфаты;  16. Натуральные пищевые красители:  а) ультрамарин;  б) тартразин;  в) индигокармин;  г) хлорофилл;  д) танин;  17. Ферменты, осуществляющие «сшивание» (связывание) фрагментов ДНК:  а) рестриктазы;  б) лигазы;  в) гликозидазы;  г) оксидазы;  18. Медико-генетическая оценка ГМО включает:  а) определение композиционной эквивалентности;  б) анализ технологических характеристик готовой продукции;  в) анализ структуры генетической конституции;  г) генотоксикологические исследования;  19. Государственную регистрацию пищевых продуктов, полученных из ГМО, осуществляет:  а) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)  б) Государственная санитарно-эпидемиологическая служба РФ  в) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)  г) Федеральная служба по надзору в сфере природопользования (Росприроднадзор)</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерное тестирование №2</b></p> <p>1). Дайте определение «Инфекция»-  а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;  б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;</p> <p>в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;</p> <p>г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.</p> <p>2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?</p> <p>а). больной человек;</p> <p>б). больное животное;</p> <p>в). вибрионоситель;</p> <p>г). бациллоноситель.</p> <p>3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?</p> <p>а). инфекционист;</p> <p>б). вирусоноситель.</p> <p>в). бактерионоситель;</p> <p>г). иммуноноситель.</p> <p>4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?</p> <p>а). контактный механизм;</p> <p>б). фекально –оральный механизм;</p> <p>в). воздушно-капельный механизм;</p> <p>г). трансмиссивный механизм.</p> <p>5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных животных к человеку?</p> <p>а). антропонозными заболеваниями;</p> <p>б). сапронозными заболеваниями;</p> <p>в). орнитозными заболеваниями;</p> <p>г). зооантропонозными заболеваниями.</p> <p>6). Дайте определение «Иммунитет» -</p> <p>а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни;</p> <p>б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции;</p> <p>в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам;</p> <p>г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.</p> <p>7). Перечислите формы иммунитета:</p> <p>а). естественный;</p> <p>б). приобретенный;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в). организованный; г). обретенный</p> <p style="text-align: center;"><b>Примерное тестирование №3</b></p> <p>1.К природным катастрофам относятся А+метеорологические Б+топологические В+тектонические Г-социальные Д-специфические</p> <p>2. К топологическим катастрофам относят А+наводнения Б+снежные лавины В+оползни Г-ураганы Д-кораблекрушения</p> <p>3. К метеорологическим катастрофам относят А+бури Б+засухи В+пожары Г+морозы Д-эпидемии</p> <p>4. Авария это ЧС: А. возникающая по техническим причинам, а также из-за случайных внешних воздействий на промышленном предприятии; Б. связанная с угрозой выброса опасного вещества; В. повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб. 5. Критериями ЧС служит А+число пораженных от 10 - 15 Б+число погибших 2 – 4 В+увеличение средне статистической заболеваемости в 3 раза Г-возникновение одновременно 30 случаев острых инфекционных заболеваний Д+возникновение 20 случаев заболеваний с неизвестной этиологией</p> <p>6. При катастрофе происходит: А+возникновение массовых человеческих жертв</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б+нанесение ущерба здоровью группы людей  В+изменение в формах и методах повседневной работы органов и учреждений здравоохранения  Г-создание сил и средств РСЧС  Д-создание резервов материальных средств  7. При аварии возникает  А+повреждение машин и оборудования  Б+ущерб здоровью людей  В+ущерб окружающей природной среде  Г+угроза для жизни людей  Д-гибель людей  8. К медико – санитарным последствиям ЧС относят  А-воздействие одного или нескольких поражающих факторов на человека  Б-утрату средств защиты  В+санитарные потери среди населения  Г+осложненную санитарно - эпидемиологическую обстановку  Д+потери медицинских сил и средств  9. Фазы развития ЧС  А+зарождения  Б+инициирования  В+кульминации  Г+затухания  Д-ликвидации  10. Санитарные потери классифицируются  А+по структуре  Б+по тяжести  В+по транспортабельности  Г-по нуждаемости в различных видах медпомощи  Д-по числу погибших</p>	
Владеть	- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений; - основами системы	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b>  Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от шума;  Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от вибрации;  Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от повышенной влажности в помещениях;  Перечислите нормативные документы, обеспечивающие комфортные условия среды работников предприятия.  Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания;</p> <p>- навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных помещений.</p>	<p>Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия;</p> <p>Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия.</p>	
Знать	<p>- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания;</p> <p>- критерии идентификации опасностей.</p>	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.</p> <p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Уметь	<p>- применять на практике методы обеспечения безопасности;</p> <p>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам</p>	<p>(привести копии договоров к отчету);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание</li> </ul> <p>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</p> <p>- виды сертификатов, их характеристика.</p> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	обеспечения безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul>	
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;	<p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	<p>- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания;</p> <p>- критерии идентификации опасностей.</p>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне</p>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<p>- применять на практике методы обеспечения безопасности;</p> <p>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по</p>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	способам обеспечения безопасности	<p>предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p>	
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;	<p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды,</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>Вид деятельности: экспериментально-исследовательская</b>			



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<b>ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</b>			
Знать	- основные направления научных исследований по заданной тематике	<p style="text-align: center;"><i>Вопросы для текущего опроса</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какое значение имеет обеспечение населения продовольствием?</li> <li>2. Как Вы оцениваете проводимые в АПК реформы?</li> <li>3. Как изменилось производство мясных и молочных продуктов за годы осуществления реформ?</li> <li>4. Что является призванием Государственной политики в области здорового питания?</li> <li>5. Какой год был наилучшим для АПК России? Ответ аргументируйте.</li> <li>6. Охарактеризуйте сложившуюся в АПК ситуацию. К каким последствиям она привела?</li> <li>7. Оцените перспективы развития отечественной пищевой промышленности.</li> <li>8. Каков механизм реализации Концепции государственной политики в области здорового питания?</li> <li>9. Охарактеризуйте приоритетные направления развития науки, технологий и техники Российской Федерации.</li> </ol>	
Уметь	-составлять план проведения исследований, осуществлять анализ результатов	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Тема Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.</p> <p>Задание 1 Записать основные функции функционального питания.</p> <p>Задание 2 Организовать дискуссию на изучаемую тему.</p> <p>Тематика рефератов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Характеристика ингредиентов, используемых в создании функциональных продуктов питания.</li> <li>2 Характеристика веществ, участвующих в создании функциональных продуктов питания.</li> <li>3 Основные пищевые и биологически активные компоненты функциональных продуктов питания.</li> <li>4 Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для детского питания.</li> <li>5 Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для группы людей умственного труда.</li> <li>6 Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для спортсменов.</li> </ol> <p>Вопросы для подготовки к собеседованию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Перечислите базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания?</li> </ol>	Научные основы производства продуктов общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2 Назовите принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- антистрессоры;</li> <li>- адаптогены;</li> <li>- функциональные ингредиенты для спортсменов;</li> <li>- беременных женщин;</li> <li>- пожилых людей.</li> </ul> <p>3 Теория сбалансированного питания?</p> <p>4 Теория адекватного питания?</p> <p>5 Теория рационального питания?</p> <p>6 Расскажите о лечебно-профилактическом питании (ЛПП) и о рационах лечебно- профилактического питания?</p> <p>7 Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания?</p> <p>8 Расскажите о технологии лечебно-профилактических консервов?</p> <p>9 Расскажите о технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав?</p> <p>10 Расскажите о технологии соусов и напитков с пектином?</p> <p>Вопросы для самоконтроля:</p> <p>1 Какую цель ставят перед собой медицинские работники при рекомендации функциональных продуктов питания?</p> <p>2 Какие ингредиенты должны присутствовать в рецептуре функциональных продуктов?</p> <p>3 Укажите количество вводимых функциональных ингредиентов, чтобы продукт считался функциональным.</p> <p>4 Какие функциональные ингредиенты вводятся при создании функциональных продуктов для пожилых людей?</p> <p>5 Какие ингредиенты вводятся при создании продуктов детского питания?</p> <p>6 Какие ингредиенты вводятся для создания функциональных продуктов для людей умственного труда?</p> <p>7 Чем продукты функционального питания отличаются от обычных продуктов?</p>	
Владеть	- навыками и методиками обобщения	<p style="text-align: center;"><b>Практическое задание</b></p> <p><b>Напишите аннотацию к научной статье</b></p> <p><b>НОВЫЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ ПРОДУКЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ</b></p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	результатов аналитической деятельности	<p>Основой современных представлений о питании является концепция оптимального питания, предусматривающая необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма не только в энергии, эссенциальных макро- и микронутриентах, но и в целом необходимых минорных компонентов пищи, значение которых расширяется.</p> <p>При производстве пищевых продуктов особое место занимают продукты из измельченных сырьевых компонентов: мяса, рыбы и овощей. Производство продукции из измельченного мяса, рыбы и овощей осуществляется с использованием наполнителей из зерновых, овощей, белковых, жировых и углеводных добавок. Ассортимент такой продукции достаточно широкий. Измельченные мясо, рыба и овощи хорошо совмещаются с наполнителями. За счет наполнителей продукция обогащается компонентами не содержащимися в основном измельченном сырье. Основное сырье остается дорогостоящим компонентом такой продукции. Используемые наполнители за счет дешевизны, снижают стоимость продукции из мясного, рыбного и овощного фарша. Однако при производстве продукции из измельченного фарша, зачастую нарушается рецептурная композиция с уменьшением закладки основного сырья. Таким образом, производитель не обеспечивает качества производимой продукции.</p> <p>Потребитель требует доброкачественных продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания.</p> <p>Создание комбинированных продуктов питания должно осуществляться в соответствии со следующими основными принципами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение гигиенической безопасности источников сырья и готовой продукции;</li> <li>- использование пищевых, вкусоароматических и других добавок из натуральных сырьевых компонентов;</li> <li>- сочетание органолептических показателей комбинированного продукта с привычками людей, традициями и национальными особенностями в питании отдельных групп населения</li> <li>- сбалансированность продуктов по основным компонентам, стойкость при хранении, доступность для потребителя;</li> <li>- осуществление целенаправленного контроля показателей качества.</li> </ul> <p>Комбинированные пищевые продукты должны обеспечивать организм здорового и больного человека отдельными пищевыми веществами и энергией.</p> <p>Создаваемые пищевые продукты должны отвечать следующим основным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- быть безопасными для здоровья потребителя;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- обладать пищевой ценностью и эффективностью в зависимости от своего назначения</p> <p>- иметь привлекательный товарный вид и эстетичное оформление, с указанием специальных сведений о качестве продукта, направлении его использования.</p> <p>Реализуя основные принципы концепции здорового питания разработан новый ассортимент продукции из мяса, рыбы и овощей.</p> <p>Рецептура «Мясного хлебца «Деликатесного» предусматривает следующее сырье: говядина (котлетное мясо) или мясо бескостное блочное, филе птицы (курицы или индейки), зелёный горошек консервированный без рассола, питьевая вода, поваренная соль, растительное масло для смазки форм.</p> <p>Технология хлебца включает подготовку сырья, приготовлении мясной массы, формование, запекание и охлаждение. Для приготовления мясной массы, мясо говядины измельчают на мясорубке, филе куриное нарезают мелкими кусочками.</p> <p>Хлебец имеет улучшенный состав ингредиентов, хорошие потребительские свойства и соответствует требованиям Всемирной организации здравоохранения, предъявляемым к здоровой пище. В новом продукте хорошо сбалансированы белки и жиры, что способствует лучшему усвоению его организмом. 100 г продукта содержат 19,25 г белков; 12,95 г жиров; 0,5 г углеводов; 0,5 г пищевых волокон; энергетическая ценность 196 ккал.</p> <p>Хлебец может быть рекомендован, как функциональный продукт, удовлетворяющий более 15% суточной потребности в белке и аминокислотах, его можно использовать в рациональном и диетическом питании, вводить в рацион детей и подростков.</p> <p>Мясной хлебец можно производить на доготовочных и заготовочных предприятиях общественного питания и реализовывать в предприятиях общественного питания, магазинах кулинарии и специальных отделах розничной торговли.</p> <p>Из рыбы разработаны хлебцы рыбные натуральные. В рецептуры хлебцев входит рыба: горбуша, креветочная и филе рыбное дори, шпинат, баклажаны, лук репчатый, масло растительное, яйцо, крахмал картофельный, поваренная соль и специи.</p> <p>Технология хлебцев рыбных натуральных включает подготовку сырья, приготовление рыбной массы, формование, запекание и охлаждение. Для приготовления рыбной массы, часть рыбы измельчают на мясорубке, остальное нарезают мелкими кусочками. Затем в массу добавляют остальные продукты. Хлебные рыбные натуральные содержат 80% рыбы, растительные продукты хорошо сочетаются с рыбой, снижают рыбный запах. В хлебцах хорошо сбалансированы белки и жиры. В 100 г продукта в среднем содержится: белков – 16,21-16,6</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>г; жиров 5,08-9,3 г; углеводов 4,81-7,1 г; энергетическая ценность 131-177 ккал. Хлебцы рекомендованы в рациональном и здоровом питании.</p> <p>Для производства овощных запеканок в традиционные рецептуры введены сухие белковые композитные смеси в пределах 10%, что позволило обогатить запеканки белком, снизить углеводную нагрузку.</p> <p>Преимущество новой продукции заключается в использовании натурального сырья.</p> <p>Изменение компонентного содержания по рецептуре влечет резкое изменение потребительских свойств продукта.</p> <p>Инновационная рецептура и технология производства новых продуктов отвечает требованиям к продуктам здорового питания.</p> <p>Продукция апробирована и рекомендована для производства в общественном питании.</p>	
Знать	- основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p>	
Уметь	- использовать критический подход при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.		Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками и приемами анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала,</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;  - степень личного участия в исследовательской работе;  - качество выполнения поставленных задач;  - корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;  - качество оформления отчетных документов.  Содержание отчета по НИР  1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.  2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)  3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)  4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)  Задания для самостоятельной работы  Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).  Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;  2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;  3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;  4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;  5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;  6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p>	
<b>ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</b>			
Знать	– основные виды научно-	<b>Теоретические вопросы:</b> 1. Основные виды научно-технической информации;	Продвижение научной



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технической информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</li> <li>– различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.</li> </ul>	<p>2. Современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</p> <p>3. Технологии продвижения промышленной продукции.</p> <p>4. Государственная регистрация научных результатов.</p> <p>5. Основные цели и принципы государственной научно-технической политики.</p> <p>6. Авторское право. Основные понятия.</p> <p>7. Исключительные права</p> <p>8. Личные права.</p> <p>9. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам</p> <p>10. Нетрадиционные меры государственной поддержки.</p>	продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучать научно-техническую информацию;</li> <li>– систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию;</li> <li>– проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</li> <li>– анализировать результаты исследований и использовать их</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности оценки качества научно-технической продукции.</li> <li>2. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции.</li> <li>3. Жизненный цикл нововведений. Научно-производственный цикл.</li> <li>4. Классификация научно-технической продукции.</li> <li>5. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования.</li> <li>6. Средства и методы стимулирования сбыта продукции.</li> <li>7. Применение современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов для поиска эффективных путей продвижения научной продукции</li> <li>8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.</li> <li>9. Источники финансирования научной, научно-технической и инновационной деятельности.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	при написании отчетов и научных публикаций.		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами при работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации;</li> <li>– современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования;</li> <li>– навыками составления и написания</li> </ul>	<p><b>Творческие задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать бизнес-модель производства нового товара.</li> <li>2. Написать научно-техническую статью по выбранной тематике.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	отчетной документации по результатам проводимых исследований; – навыками написания научных статей.		
Знать	- методы исследования различных веществ - правила оформления результатов исследований	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Способы выражения концентрации растворов</li> <li>16. Метод градуировочного графика.</li> <li>17. Метод добавок.</li> <li>18. Дифференциальный метод.</li> <li>19. Устройство и принцип работы фотоэлектроколориметра.</li> <li>20. Молярная рефракция и ее определение.</li> <li>21. Полное внутреннее отражение.</li> <li>22. Устройство рефрактометра.</li> <li>23. Кондуктометрическое титрование.</li> <li>24. Качественный хроматографический анализ.</li> <li>25. Количественный хроматографический анализ.</li> <li>26. Метод внутренней нормализации.</li> <li>27. Метод внутреннего стандарта.</li> <li>28. Ионообменная колонка</li> </ol>	Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Уметь	- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта - проводить измерения свойств	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите формулу соединения, если получены следующие результаты элементного анализа: Fe – 63,64%, S – 36,36%.</li> <li>2. Сколько граммов карбоната натрия содержится в растворе, если на нейтрализацию его до гидрокарбоната натрия расходуется 20 мл 0,1 н раствора соляной кислоты?</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
	<p>изучаемого объекта</p> <p>- проводить обработку результатов исследования</p>	<p>3. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:</p> <table border="1" data-bbox="542 443 1424 608"> <tr> <td><math>C_{(CH_3COOH)}</math>, моль/л</td> <td>0,083</td> <td>0,4</td> <td>0,8</td> <td>1,25</td> <td>1,6</td> </tr> <tr> <td><math>\kappa</math>, См·см<sup>-1</sup></td> <td>1,75</td> <td>0,7</td> <td>0,4</td> <td>0,32</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>3</td> <td></td> <td>7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td>5</td> <td></td> <td>4</td> </tr> </table> <p>Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см<sup>-1</sup>.</p> <p>4. Вычислить молярную рефракцию раствора, содержащего 45 г глюкозы <math>C_6H_{12}O_6</math> в 720 г воды, если молярная рефракция глюкозы 6,32, а молярная рефракция воды 5,64.</p> <p>5. Реакционную смесь после нитрования 15,26 г толуола проанализировали методом газожидкостной хроматографии с применением 1,09 г этилбензола в качестве внутреннего стандарта. Определите массовую долю непрореагировавшего толуола, если площади пиков толуола и этилбензола на хроматограмме равны 108 и 158 мм<sup>2</sup> соответственно. Поправочный коэффициент для толуола равен 0,79.</p>	$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	0,083	0,4	0,8	1,25	1,6	$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	1,75	0,7	0,4	0,32	0,2			2	3		7			3	5		4	
$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	0,083	0,4	0,8	1,25	1,6																						
$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	1,75	0,7	0,4	0,32	0,2																						
		2	3		7																						
		3	5		4																						
Владеть	<p>- методами проведения испытаний и измерения свойств изучаемого объекта</p>	<p><b>Примерные практические задания из профессиональной области:</b></p> <p>1. При определении содержания хлорид-ионов в минеральной воде методом потенциометрии были получены следующие результаты (мг/дм<sup>3</sup>): 650,2; 660,8; 654,2; 649,84 650,1; 649,9; 630,8. Рассчитайте среднее содержание хлорид-ионов в воде, интервальные значения измеряемой величины.</p> <p>2. Определить по критерию Фишера и <i>t</i>-критерию существует ли значимое различие между данными определения</p>																									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																					
	<p>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</p> <p>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</p>	<p>содержания ионов магния в яблочном соке методом кондуктометрического и фотоэлектрического титрования:</p> <table border="1" data-bbox="544 312 1868 424"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><math>C_1(Mg^{2+})</math>, моль/дм<sup>3</sup></td> <td>2,05</td> <td>2,20</td> <td>2,13</td> <td>2,21</td> <td>2,15</td> <td>2,31</td> </tr> <tr> <td><math>C_2(Mg^{2+})</math>, моль/дм<sup>3</sup></td> <td>2,09</td> <td>2,18</td> <td>2,13</td> <td>2,11</td> <td>2,20</td> <td>2,19</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. При вольтамперометрическом определении меди в томатном соке в двух лабораториях были получены результаты (мг/кг): Лаборатория №1: 0,28; 0,26; 0,22; 0,26; 0,24; 0,23 Лаборатория №2: 0,27; 0,24; 0,28; 0,26; 0,26; 0,25; 0,25 Определить по <i>t</i>-критерию существует ли значимое различие между данными анализа обеих лабораторий.</p> <p>4. При определении фосфора в рыбных консервах «Горбуша» методом фотоколориметрии были получены следующие результаты (мг/100 г продукта): 228,0; 200,4; 230,1; 232,0; 229,8; 231,4; 232,0; 228,9; 233,4. Вычислить стандартное отклонение единичного результата и доверительный интервал среднего значения.</p> <p>5. При определении витамина С в яблочном соке методом флуориметрии были получены следующие результаты (мг/дм<sup>3</sup>): 24,0; 26,0; 25,3; 24,0; 24,8; 29,9; 25,0; 23,7; 24,9; 25,2. Обработайте данные по правилам математической статистики и определите, есть ли грубые погрешности в данных анализа.</p>	№	1	2	3	4	5	6	$C_1(Mg^{2+})$ , моль/дм <sup>3</sup>	2,05	2,20	2,13	2,21	2,15	2,31	$C_2(Mg^{2+})$ , моль/дм <sup>3</sup>	2,09	2,18	2,13	2,11	2,20	2,19	
№	1	2	3	4	5	6																		
$C_1(Mg^{2+})$ , моль/дм <sup>3</sup>	2,05	2,20	2,13	2,21	2,15	2,31																		
$C_2(Mg^{2+})$ , моль/дм <sup>3</sup>	2,09	2,18	2,13	2,11	2,20	2,19																		
Знать	теоретический материал по конкретному эксперименту.	Задания																						
Уметь	измерять и составлять описание проводимых экспериментов подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных	<p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского</p>	Производственная – преддипломная практика																					

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	публикаций.	стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.	
Владеть	методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	<p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-15- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</b>			
Знать	- основные виды промышленных испытаний; - тенденции развития технологий и инструментальных средств управления инновациями на отраслевом, региональном уровне отдельного предприятия.	<b>Теоретические вопросы:</b> 1. Основные виды научно-технической информации; 2. Современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации; 3. Технологии продвижения промышленной продукции. 4. Государственная регистрация научных результатов. 5. Основные цели и принципы государственной научно-технической политики. 6. Авторское право. Основные понятия. 7. Исключительные права 8. Личные права.	Продвижение научной продукции
Уметь	- формировать стратегии коммерциализации конкретных научно-технических разработок в производство; - находить пути продвижения научно-технических разработок на рынок.	<b>Практические задания:</b> Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики: 1. Особенности оценки качества научно-технической продукции. 2. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции. 3. Жизненный цикл нововведений. Научно-производственный цикл. 4. Классификация научно-технической продукции. 5. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования. 6. Средства и методы стимулирования сбыта продукции. 7. Применение современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов для поиска эффективных путей продвижения научной продукции 8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции. 9. Источники финансирования научной, научно-технической и инновационной деятельности.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<p>- навыками коммерциализации инноваций на уровне предприятия, проектно-исследовательской организации;</p> <p>- навыками освоения и использования новых научных продуктов и услуг, новых технологий, новых ресурсов, новых рынков и их возможностей сочетаний.</p>	<p><b>Творческие задания:</b></p> <p>1. Сформировать бизнес-модель производства нового товара.</p> <p>2. Разработать план коммерциализации инноваций на уровне предприятия или проектно-исследовательской организации.</p>	
Знать	методику проведения производственных испытаний;	<p><i>Теоретические вопросы для устного опроса</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кто является основоположником учения о пробиотиках?</li> <li>2. Что представляют собой бифидобактерии? Какова предельная кислотность сквашивания при их использовании в молоке?</li> <li>3. Дайте характеристику пробиотикам, пребиотикам и эубиотикам.</li> <li>4. Какая страна является родоначальником исследований по пробиотикам?</li> <li>5. Что такое «идеальный бифидус-фактор»?</li> <li>6. Какие ученые внесли значительный вклад в развитие лактулозы?</li> <li>7. Каковы основные этапы получения и свойства лактулозы?</li> <li>8. Какие культуры получили наибольшее использование в технологии мясопродуктов?</li> <li>9. Какие биохимические физиолого-биохимические свойства микрофлоры учитывают в технологии функциональных ферментированных молочных продуктов?</li> <li>10. Перечислите основные свойства пробиотической микрофлоры.</li> </ol>	Научные основы производства продуктов общественного питания
Уметь	внедрять результаты исследований и	<p>Практические задания</p> <p>Тема 1 Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	разработки в производстве продуктов растительного сырья;	<p>Задание 1 Изучить информацию, выписать термины и определения в области функционального питания, классификацию функциональных продуктов питания.</p> <p>2 Провести семинар на предложенные вопросы.</p> <p>Дискуссионные вопросы к теме:</p> <p>1 Чем вызвано создание функциональных продуктов питания во всем мире и в России в частности.</p> <p>2 Какие продукты следует называть «функциональными».</p> <p>3 Какова современная классификация функциональных продуктов питания.</p> <p>4 Какие основные категории функциональных продуктов питания существуют в России.</p> <p>5 Можно ли с помощью функциональных продуктов питания лечить какие-либо заболевания.</p> <p>6 В каком количестве должны содержаться в пище функциональные ингредиенты, чтобы продукт можно было отнести к функциональным.</p> <p>7 Для каких групп людей создаются функциональные продукты питания.</p> <p>8 Какие основные критерии выбора пищевых ингредиентов для функциональных продуктов питания.</p>	
Владеть	навыками проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок при производстве продуктов питания	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания:</b></p> <p>Задание 1 Выполнить расчеты на приготовление растворов различной концентрации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процентной – весовая или объёмная,</li> <li>- нормальной (эквивалентная),</li> <li>- молярной,</li> <li>- моляльной,</li> <li>- титр и др.</li> </ul> <p>Задание 2</p> <p>Рассчитать количество растворителя (В) для приготовления раствора (<math>B = M_p - A</math>), т.е. <math>B = 2000 - 300 = 1700</math> г или для растворителя воды - (1700 мл). В таком количестве растворителя (В) растворяют рассчитанную массу навески</p> <p>Задание 3</p> <p>Рассчитать массу вещества для приготовления 200 мл 15%-го раствора (безводного) углекислого натрия.</p> <p>Задание 4</p> <p>По лабораторной работы с принятой доверительной вероятностью (<math>P=0,90</math>) провести статистическую обработку результатов анализа массовой доли жира ( МДЖм ) в пробе молока.</p>	
Знать	методики по разработке объектов для проектирования, совершенствованию и оптимизации действующих	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	Производственная – преддипломная практика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	предприятий отрасли	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p>	
Уметь	использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ		
Владеть	современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности работы предприятия		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-16- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</b>			
Знать	- основные методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и существующие стандартные пакеты прикладных программ в этой области	<p style="text-align: center;"><b>Примеры тестового контроля</b></p> <p style="text-align: center;">«Роль науки в жизни современного общества»</p> <p>1) Наука – область человеческой деятельности, направленная на выработку и систематизацию ____ знаний о действительности.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А) Исследовательских</li> <li>Б) Теоретических</li> <li>В) Объективных</li> <li>Г) Диалектических</li> </ol> <p>2) В каком веке возникла современная наука?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А) в XIV веке</li> <li>Б) в XV веке</li> <li>В) в XVI веке</li> <li>Г) в XVII веке</li> </ol> <p>3) Самая престижная и знаменитая научная премия?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А) Премия Карла Фридриха Гаусса</li> <li>Б) Нобелевская премия</li> <li>В) Премия Декарта</li> <li>Г) Премия и медаль Филдса</li> </ol> <p>4) В структуру современного научного метода, то есть способа построения новых знаний, не входит:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А) Наблюдение фактов и измерение, количественное или качественное описание наблюдений</li> <li>Б) Анализ результатов наблюдения</li> </ol>	Научные основы производства продуктов общественного питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>В) Проверка прогнозируемых следствий с помощью эксперимента  Г) Согласование с авторитетом</p> <p>5) Какие два подхода существуют в классификации наук Энгельса?  А) Экономический  Б) Исторический  В) Логический  Г) Психологический</p> <p>6) На чем сосредоточена философия науки?  А) На получении достоверных ответов опытным путём  Б) На непрерывности процесса накопления научного знания  В) На выявлении роли и значимости науки  Г) На исследовании при использовании научного метода</p> <p>7) Познавательная функция науки это:  А) Расширение знания об окружающем мире, обществе и человеке  Б) Создание новых технологий обучения  В) Развитие новых технологий в производительных силах общества  Г) Систематизация знаний об окружающем мире, обществе и самом человеке</p> <p>8) Что является идеалом науки, по мнению большинства учёных?  А) Решение задач  Б) Закон  В) Точка зрения  Г) Истина</p> <p>9) Что играет важную роль в популяризации науки?  А) Научные факты  Б) Научное сообщество  В) Научная литература  Г) Научная фантастика</p> <p>10) Общественные и гуманитарные науки это:  А) История  Б) Политология  В) Физика  Г) Математика</p> <p>11) Для учёных важная этическая проблема связана с:  А) использованием научных открытий в образовании  Б) использованием научных достижений в бизнесе</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>В) использованием научных достижений в антигуманных целях  Г) использованием научных открытий в медицине  12) Верны ли суждения о современной науке?  1) Современное общество требует от науки развитие технических идей  2) Современная наука развивается только в связи с развитием техники  А) Верно только А  Б) верно только Б  В) верно А и Б  Г) неверны оба суждения  13) Три основные концепции науки:  А) Наука как организация  Б) Наука как знание  В) Наука как деятельность  Г) Наука как социальный институт  14) Представитель науки, осуществляющий осмысленную деятельность по формированию научной картины мира, чья научная деятельность и квалификация в той или иной форме получили признание со стороны научного сообщества – это _____.</p>	
Уметь	- выбирать оптимальные из существующих стандартных прикладных программ для конкретной задачи оптимизации и моделирования рецептур	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>1 Составьте план эксперимента по изучению влияния пищевых добавок на свойства некоторого блюда общественного питания (по заданию преподавателя), включающий в себя:  цель и задачи  выбор варьирующих факторов  обоснование эксперимента  обоснование числа опытов, их последовательности  описание проведения эксперимента  обоснование средств измерений  обоснование способов обработки и анализа результатов эксперимента.  Примерные темы для рассмотрения  1. История возникновения теории функционального питания. Родина функциональных продуктов.  2. Анализ рынка функциональных продуктов за рубежом.  3. Анализ рынка функциональных продуктов в России.  4. Понятия «нутрификация», «восстановление», «фортификация», «стандартизация», «саплементация» применительно к составу продукта – определение, различия.  5. Приведите пример рационального использования молочной сыворотки (вторичное сырье молочной промышленности) в производстве продуктов питания.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>6. Приведите пример рациона спортсменов, тренирующих выносливость.</p> <p>7. Приведите пример рациона людей старческого возраста (с учетом особенностей метаболизма, рекомендуемой калорийности и качественного состава продуктов)</p> <p>8. Приведите пример рациона детей младшего школьного возраста (с учетом особенностей метаболизма, рекомендуемой калорийности и качественного состава продуктов)</p> <p>9. Составьте перечень продуктов, не рекомендуемых во время беременности.</p> <p>10. Приведите пример рациона женщин в третьем триместре беременности (с учетом особенностей метаболизма, рекомендуемой калорийности и качественного состава продуктов)</p> <p>Приведите пример продуктов, рекомендованных для массового потребления, с позиций этнического и сезонного питания.</p>	
Владеть	- навыками работы со стандартными пакетами прикладных программ, простейшими методами их корректировки для решения конкретной задачи	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p>Произвести расчет показателей пищевой, энергетической и биологической ценности разработанных продуктов питания с применением пакета прикладных для расчета химического состава и калорийности</p> <p>Круглый стол «Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов»</p> <p>1 Какие вещества пищи обладают энергетической ценностью.</p> <p>2 Какие вещества обладают биологической ценностью.</p> <p>3 Какие продукты привычного питания являются источниками биологически активных веществ.</p> <p>4 Как дефицит биологически активных веществ может влиять на здоровье человека.</p> <p>5 Почему в питании человек должен соблюдать баланс расхода энергии.</p> <p>6 Как можно создавать функциональные продукты питания дополнительного введения жирорастворимых витаминов.</p> <p>7 В какие продукты питания более удобно вводить жирорастворимые витамины при создании функциональных продуктов питания.</p> <p>8 В какие продукты можно вводить водорастворимые витамины и создавать функциональные продукты питания.</p> <p>9 В какой форме более удобно вводить витамины, и какова технология их введения в пищевые продукты.</p> <p>10 Как можно повысить энергетическую ценность продуктов питания, и для каких групп населения могут предназначаться эти продукты.</p> <p>Тематика рефератов:</p> <p>1 Характеристика новых ингредиентов, используемых функциональных продуктов питания.</p> <p>2 Характеристика ингредиентов, повышающих энергетическую ценность, в рецептурах функциональных продуктов питания.</p> <p>3 Характеристика ингредиентов, повышающих биологическую функциональных продуктов питания.</p> <p>4 Новые источники сырья, используемые в целях повышения биологической ценности функциональных продуктов питания.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5 Новые источники сырья, используемые в целях повышения энергетической ценности функциональных продуктов питания.</p> <p>Вопросы для подготовки к собеседованию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Что такое энергетическая ценность продуктов?</li> <li>2 В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?</li> <li>3 Какие пищевые вещества относят к основным?</li> <li>4 Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?</li> <li>5 В чем отличие практической усвояемости от теоретической усвояемости?</li> <li>6 Что такое рацион питания?</li> <li>7 К чему приводит избыточное потребление витаминов?</li> </ol>	
Знать	- методы математического моделирования	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <p>Методика эксперимента          Прямые и косвенные измерения Точность измерений. Погрешность измерений.          Ошибки измерения: систематические, случайные.          Распределение результатов измерений.          Дисперсия, доверительный интервал. Распределение Стьюдента.          Основы математического планирования эксперимента          Однофакторный и многофакторный эксперименты.          Параметр оптимизации, функция отклика.          Дробный факторный эксперимент          Ортогональный центральный композиционный план          Рототабельный ортогональный центральный композиционный план          Полный факторный эксперимент          Варьирование факторов. Интервалы варьирования          Матрица планирования эксперимента          Вычисление коэффициентов линейной модели</p>	Проектная деятельность
Уметь	- применять основные программные пакеты для оптимизации технологических процессов	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитать сырье для приготовления соуса красного с вином на 2 порции филе в соусе, заменить томатное пюре на томатную пасту.</li> <li>2. Рассчитать массу брутто картофеля для приготовления гарнира к 2-м порциям бефстроганов в феврале – месяце</li> <li>3. Рассчитайте количество мяса для приготовления 2-х порций солянки, если используется говядина 2 категории</li> <li>4. Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций салата столичного, если используются куры</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																	
	производства	<p>потрошенные 1 категории</p> <p>5.В меню ресторана включено блюдо «Борщ Московский» Провести расчет количества сырья для приготовления 10 порций, если выход порции 400гр.</p> <p>6.В меню сладкого «шведского стола» в ресторане включено блюдо «Желе многослойное». Рассчитать количество продуктов для приготовления 5 порций желе выходом 100 гр.</p> <p>7.В меню кафе «Золотой петушок» включено блюдо «Цыплята табака». Рассчитать количество цыплят массой брутто на 4 порции»</p> <p>8.В меню рыбного ресторана включено блюдо «Рыба припущенная, соус паровой». Рассчитать продукты для приготовления соуса на 10 порций рыбы</p> <p>9.В меню банкета с гостиничным обслуживанием включено блюдо «Руллет картофельный с мясным фаршем». Рассчитать количество продуктов для приготовления фарша на 10 порций.</p> <p>10. В меню сладких блюд ресторана включено блюдо «Сырники по-киевски». Произвести расчет количества продуктов для приготовления 5 порций. На предприятии имеется яичный порошок.</p> <p>11. Рассчитать количество муки для приготовления 0,5 кг. песочного печенья, если влажность муки 17%.</p> <p>12. Рассчитать количество муки для приготовления 1 кг бисквита основного, если влажность муки 17%.</p>																																		
Владеть	<p>- навыками применения программных пакетов для решения реальных технических задач в области проведения испытаний.</p> <p>- основными методами решения задач в области технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p><b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b></p> <p><b>Условие задачи.</b> Для исследования влияния технологических факторов на пористость пшеничного хлеба были проведены эксперименты по плану ПФЭ типа <math>2^3</math>.</p> <p>В качестве факторов, влияющих на пористость хлеба <math>y</math> (%), были выбраны следующие:</p> <p><math>z_1</math> – количество молотого ядра кедрового ореха (%): <math>z_1^{\min} = 0,27, z_1^{\max} = 0,33</math>;</p> <p><math>z_2</math> – количество ржаной муки (%): <math>z_2^{\min} = 4, z_2^{\max} = 16</math>;</p> <p><math>z_3</math> – длительность расстойки теста (<math>\text{кгс/см}^2</math>): <math>z_3^{\min} = 2, z_3^{\max} = 8</math>.</p> <p>Построить математическую модель, учитывая все взаимодействия факторов. Проверить полученную модель на адекватность и произвести ее интерпретацию.</p> <p style="text-align: right;">Таблица 1</p> <p style="text-align: center;">Исходная матрица планирования ПФЭ типа <math>2^3</math></p> <table border="1" data-bbox="542 1110 1883 1334"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ опыта</th> <th colspan="3">Изучаемые факторы</th> <th rowspan="2">Результаты опытов, у</th> </tr> <tr> <th><math>z_1</math></th> <th><math>z_2</math></th> <th><math>z_3</math></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>-1</td> <td>-1</td> <td>-1</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>-1</td> <td>-1</td> <td>+1</td> <td>64</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>-1</td> <td>+1</td> <td>-1</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>-1</td> <td>+1</td> <td>+1</td> <td>54</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>+1</td> <td>-1</td> <td>-1</td> <td>64</td> </tr> </tbody> </table>	№ опыта	Изучаемые факторы			Результаты опытов, у	$z_1$	$z_2$	$z_3$	1	-1	-1	-1	54	2	-1	-1	+1	64	3	-1	+1	-1	50	4	-1	+1	+1	54	5	+1	-1	-1	64	
№ опыта	Изучаемые факторы			Результаты опытов, у																																
	$z_1$	$z_2$	$z_3$																																	
1	-1	-1	-1	54																																
2	-1	-1	+1	64																																
3	-1	+1	-1	50																																
4	-1	+1	+1	54																																
5	+1	-1	-1	64																																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы
		6	+1	-1	+1	70	
		7	+1	+1	-1	64	
		8	+1	+1	+1	68	
Знать	-основные источники научно-технической информации в сфере питания; -понимает сущность и значение информации в общественном питании; -комплексный экономический анализ предприятий общественного питания; -комплексную оценку качества работы предприятий общественного питания.	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды экономического анализа.</li> <li>2. Источники экономической информации: плановая, нормативная, бухгалтерская, статистическая и оперативная отчетность, внеучетная информация.</li> <li>3. Составные блоки анализа. План аналитической работы, его содержание.</li> <li>4. Основные этапы аналитической работы.</li> <li>5. Аудиторский контроль, его роль и значение для финансово-хозяйственной деятельности организации в условиях рыночных отношений.</li> <li>6. Обобщение и оформление результатов анализа хозяйственной деятельности организации.</li> <li>7. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа розничного товарооборота.</li> <li>8. Методика и последовательность проведения анализа розничного товарооборота. Оперативный анализ розничного товарооборота: коэффициент ритмичности, равномерности.</li> <li>9. Анализ факторов, влияющих на объем розничного товарооборота.</li> <li>10. Задачи, источники и методика проведения анализа товарных запасов, товарооборачиваемости и поступления товаров.</li> <li>11. Организационно-технические мероприятия по нормализации товарных запасов, изысканию дополнительных источников товаров и росту товарооборота с учетом получения наибольшей коммерческой выгоды.</li> <li>12. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа оптового товарооборота.</li> <li>13. Методика и последовательность проведения анализа оптового оборота.</li> <li>14. Особенности проведения анализа товарных запасов и товарооборачиваемости в оптовой организации.</li> <li>15. Задачи и методика анализа поступления товаров в оптовой организации.</li> <li>16. Мероприятия по росту оптового товарооборота.</li> <li>17. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа издержек обращения.</li> <li>18. Методика и последовательность проведения анализа издержек обращения.</li> <li>19. Анализ факторов, влияющих на уровень издержек обращения.</li> <li>20. Выявление резервов экономии издержек обращения.</li> <li>21. Порядок расчета влияния и изменения объема товарооборота, его структуры и цен на издержки обращения.</li> <li>22. Роль бухгалтера в контроле за соблюдением сметы расходов.</li> <li>23. Значение, задачи и источники анализа валовой прибыли.</li> <li>24. Методика и последовательность проведения анализа валовой прибыли.</li> <li>25. Анализ факторов, влияющих на сумму валовой прибыли.</li> <li>26. Выявление резервов роста валовой прибыли торговой организации.</li> </ol>	Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>27. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа прибыли и рентабельности.  28. Методика и последовательность проведения анализа прибыли.  29. Анализ прочих доходов и расходов в торговле.  30. Анализ использования прибыли.  31. Выявление резервов повышения эффективности финансовых результатов торговой организации.  32. Мероприятия по увеличению прибыли и повышению эффективности ее использования.  33. Значение, задачи и информационное обеспечение анализа показателей по труду.  34. Методика и последовательность проведения анализа показателей по труду.  35. Анализ численности работников.  36. Значение и методика проведения анализа производительности труда.  37. Выявление резервов повышения эффективности труда и использования средств на оплату труда.  38. Анализ расходов на оплату труда в торговле. Факторы, влияющие на абсолютный и относительный перерасход средств на оплату труда.  39. Мероприятия по увеличению производительности труда и эффективности использования материальных и трудовых ресурсов.  40. Значение, задачи и источники анализа финансового состояния организации</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b>  Объектами экономического анализа на предприятии являются:  Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия;  Причины, оказывающие влияние на появление или изменение результатов хозяйственной деятельности предприятия;  Макроэкономические показатели состояния экономики страны;  Организационные методы управления на предприятии.</p> <p><b>2.</b> Представленная функциональная факторная модель относится к типу:  1) Смешанных моделей;  2) Аддитивных моделей;  3) Мультипликативных моделей;  4) Кратных моделей.</p> <p><b>3.</b> К финансовым инвестициям относятся:  1) Вложения средств в создание новых основных фондов;  2) Вложения средств в покупку акций, ценных бумаг;  3) Вложения средств в реконструкцию старых фондов;  4) Вложения средств в техническое перевооружение основных фондов</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>4.К экстенсивным факторам прироста объема производства относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). Увеличение продолжительности рабочей смены;</li> <li>2). Увеличение выработки;</li> <li>3). Увеличение фондоотдачи основных производственных фондов;</li> <li>4). Снижение материалоемкости продукции.</li> </ol> <p>К показателям оценки деловой активности, используемым для рейтинговой оценки предприятия, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). Общая рентабельность предприятия;</li> <li>2). Рентабельность собственного капитала;</li> <li>3). Оборачиваемость оборотных средств;</li> <li>4). Объем производства продукции.</li> </ol> <p>Управленческий анализ подразделяется на:          Финансовый и технико-экономический анализ;          Внутрихозяйственный производственный анализ и внешний финансовый анализ;          Анализ абсолютных показателей прибыли и анализ рентабельности;          Внутрихозяйственный производственный анализ и внутрихозяйственный финансовый анализ.</p>													
Уметь	-методами приемами и информационно-коммуникационных технологий; -использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Исходя из имеющихся данных бухгалтерского баланса:</p> <p style="padding-left: 40px;">I. Внеоборотные активы - 120000 тыс.руб.          III. Капиталы и резервы - 200000 тыс.руб.</p> <p>определите правильный вариант расчета величины собственных оборотных средств:</p> <p><math>200000 + 120000 = 320000</math> тыс. руб.  <math>200000 - 120000 = 80000</math> тыс. руб.  <math>120000 - 200000 = - 80000</math> тыс.руб.  <math>200000 : 120000 = 1,667</math></p> <p>Используя данные об обеспеченности потребности предприятия в материальных ресурсах (тонн)</p> <table border="1" data-bbox="542 1204 1377 1361"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Плано-вая потребность</th> <th colspan="2">Источники покрытия</th> <th rowspan="2">Заключено договоров</th> <th rowspan="2">Поступило от поставщиков по договорам фактически</th> </tr> <tr> <th>внутренние</th> <th>внешние</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>46000</td> <td>500</td> <td>45500</td> <td>43200</td> <td>40900</td> </tr> </tbody> </table>	Плано-вая потребность	Источники покрытия		Заключено договоров	Поступило от поставщиков по договорам фактически	внутренние	внешние	46000	500	45500	43200	40900	
Плано-вая потребность	Источники покрытия			Заключено договоров	Поступило от поставщиков по договорам фактически										
	внутренние	внешние													
46000	500	45500	43200	40900											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы								
		<p>определите правильный вариант расчета коэффициента выполнения договоров поставки:  <math>43200 / 46000 = 0,94</math>;  <math>43200 / 40900 = 1,06</math>;  <math>40900 / 43200 = 0,95</math>;  <math>46000 / 43200 = 1,06</math>.</p> <p>Для анализа влияния изменения цены и себестоимости реализованной продукции на рентабельность продаж используется факторная модель:  1. ;  2. ;  3. ;  4. <math>R_{\Pi} = (B_{\Pi} - S) \times B_{\Pi}</math>.</p>									
Владеть	-основными методами, способами средствами получения, хранения, переработки информации; -навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использования электронной почты, режима он-лайн диалога, интернет-конференции;	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Значение коэффициента ритмичности выпуска продукции, равное 95%, свидетельствует о том, что:  1)План по производству продукции недовыполнен на 5%;  2)Равномерность выпуска продукции фактически по сравнению с 3планом была обеспечена на 95%;  4)Объем реализации продукции фактически по сравнению с планом составил 95%;  5)Равномерность реализации продукции фактически по сравнению с планом была обеспечена на 95%.</p> <p>2. Выберите правильный вариант построения мультипликативной функциональной факторной модели, включающей показатели (среднегодовая выработка одним рабочим), Д (среднее количество дней, отработанных одним рабочим за год), (среднедневная выработка):  1. .  2. .  3. .  4. .</p> <p>3. По имеющимся данным о выполнении плана поставок материальных ресурсов за квартал</p> <table border="1" data-bbox="539 1193 1236 1356"> <thead> <tr> <th>Месяц</th> <th>Коэффициент выполнения плана поставок</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Январь</td> <td>0,864</td> </tr> <tr> <td>Февраль</td> <td>1,016</td> </tr> <tr> <td>Март</td> <td>0,914</td> </tr> </tbody> </table>	Месяц	Коэффициент выполнения плана поставок	Январь	0,864	Февраль	1,016	Март	0,914	
Месяц	Коэффициент выполнения плана поставок										
Январь	0,864										
Февраль	1,016										
Март	0,914										



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	-методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности.	<p>определите правильный вариант расчета коэффициента аритмичности поставок материальных ресурсов:  <math>0,864 + 1,016 + 0,914 = 2,794</math>;  <math>0,136 + 0,016 + 0,086 = 0,238</math>;  <math>- 0,136 + 0,016 - 0,086 = - 0,206</math>;  <math>0,136 + 0,086 = 0,222</math>.</p> <p>4.Относительный избыток (экономия) рабочей силы определяется по формуле:  1. ;  2. ;  3. ;  4. .</p>	
Знать	- аспекты применения информационных технологий с позиций научно-исследовательской деятельности;	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел  Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	
Уметь	- составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам  В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	Производственная – преддипломная практика
Владеть	- навыками работы с компьютером как средством управления информацией	<p>1.2. Производственная программа предприятия.  1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.  При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).  1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).  1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.  1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- качество выполнения поставленных задач;  - корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;  - качество оформления отчетных документов.  Содержание отчета по НИР  1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.  2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)  3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)  4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)  Задания для самостоятельной работы  Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).  Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;  2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;  3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;  4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;  5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;  6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p>	
<b>ПК-17- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	-простые и сложные статистические методы обработки	Выполните тестовые задания по теме «Методология и методы научного исследования» 1. Научное исследование начинается с: а) синтеза; б) обобщений; в) выводов; г) проблемной ситуации. 2. Предмет исследования представляет собой: а) некоторую сторону, грань объекта исследования, неизвестное в	Научные основы производства продуктов

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	экспериментальных данных	<p>известном; б) явление, предмет, на который направлена какая-либо деятельность; в) то, на что направлена мысль, что составляет ее содержание или на что направлено какое-то действие; г) процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и взятое исследователем для изучения.</p> <p>3. Средствами исследования выступают: а) методы исследования; б) задачи исследования; в) материал исследования; г) инструментальные средства (аудио- и видеотехника, каталожная карточка и др.).</p> <p>4. Фактическую область исследования составляет: а) факты языка; б) теоретическая литература; в) принципы исследования; г) тексты.</p> <p>5. Получение нового теоретического результата – это: а) задача исследования; б) гипотеза исследования; в) объект исследования; г) цель исследования.</p> <p>6. Задачи исследования – это: а) те промежуточные действия, которые необходимо осуществить на пути достижения цели; б) получение нового теоретического результата; в) материалы, составляющие фактическую область исследования; г) инструментальные средства исследования.</p> <p>7. Общенаучные методы применяются: а) в одной науке; б) в небольшой группе наук; в) в филологических науках; г) во всех науках или во многих из них.</p> <p>8. Частнонаучные методы применяются: а) во всех науках; б) в одной науке или в небольшой группе наук; г) в гуманитарных науках; д) в естественных науках.</p> <p>9. Эмпирические задачи решаются методами: а) эксперимент; б) классификации; в) моделирования;</p>	общественного питания
Уметь	-применять простые и сложные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	<p>Практическое задание</p> <p>Тема: Моделирование рецептуры вареной колбасы заданного химического состава</p> <p>Цель работы: спроектировать рецептуру вареной колбасы с использованием белковой добавки (БД)</p> <p>Задачи:</p> <p>1 Определить возможность обогащения мясного сырья для получения нового продукта.</p> <p>2 Сформировать базу данных по заданному продукту: по химическому, аминокислотному, жирнокислотному, витаминному, минеральному составам.</p> <p>4 Разработать рецептуру БД, предварительно провести математическое моделирование, используя банк данных.</p> <p>5 . Определить оптимальную дозу внесения БД в фарш</p> <p>6 Получить опытные образцы новой продукции и провести органолептическую, физико-химическую оценку полученного образца.</p> <p>7 На основании полученных данных оптимизировать состав нового продукта.</p>	
Владеть	- способами обработки экспериментальных данных для анализа технологических	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Провести статистический анализ обработки данных, полученных при проведении лабораторных работ.</p> <p>Содержание работ: на основе совокупности данных лабораторных опытов выполнить следующее:</p> <p>1. Построить и изобразить графически ряды распределения (интервальный и дискретный).</p> <p>2. Изобразить графически кумуляту и эмпирическую функцию распределения.</p> <p>3. Найти значение моды, медианы, выборочной средней, выборочной дисперсии, выборочного среднего</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																		
	процессов с помощью простых и сложных статистических методов	квадратического отклонения, коэффициент вариации, асимметрию, эксцесс. 4. Найти доверительные интервалы для среднего квадратического отклонения и истинного значения измеряемой величины. 6. Проверить согласованность эмпирического распределения с теоретическим нормальным, применяя следующие критерии: Пирсона, Колмогорова, Романовского, Ястремского и Фишера. 7. Раскрыть смысловую сторону каждой характеристики. Сделать вывод																			
Знать	- методы статистической обработки экспериментальных данных, - методы планирования эксперимента, - методику проверки статистических гипотез, - методы анализа статистических данных	<b>Теоретические вопросы:</b> 1. Предмет математической статистики. Генеральная совокупность и выборка. Вариационный ряд. 2. Полигон. Гистограмма. Эмпирическая функция распределения. 3. Статистические оценки параметров распределения генеральной совокупности по выборке 4. Интервальные оценки параметров распределения генеральной совокупности по выборке 5. Общая схема проверки параметрической статистической гипотезы. 6. Непараметрические стат. гипотезы. Критерий согласия. Критерий Пирсона и критерий Колмогорова-Смирнова для проверки гипотезы о виде распределения экспериментальных данных. 7. Корреляционный анализ. Эмпирический коэффициент корреляции. 8. Нахождение уравнения линейной регрессии методом наименьших квадратов. 9. Оценка качества уравнения регрессии и его интерпретация 10. Алгоритм подбора функции (плотности) распределения выборочных данных, на основе анализа выборки и ее характеристик.	Математика																		
Уметь	- оценивать погрешность статистических данных, - вычислять точечные оценки отдельных параметров эксперимента, - находить интервальные оценки требуемых параметров, - оценивать	<b>Примерные практические задания и задачи</b> Задание 1. Что влияет на интервальную оценку параметра (математического ожидания, дисперсии, среднего квадратического отклонения). Найти методом моментов параметры распределения Пуассона по данным представленным в таблице <table border="1" data-bbox="544 1066 1592 1137"> <tr> <td><math>X_i</math></td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td><math>p_i</math></td> <td>10</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </table> Задача 2. Производители нового вида аспирина утверждают, что он снимает головную боль за 30 минут. Случайная выборка 121 человека, страдающих головными болями, показала, что новый тип аспирина снимает головную боль за 28,6 минут при среднем квадратическом отклонении 4,2 минуты. Проверьте на уровне значимости $\alpha = 0,05$ справедливость утверждения производителей аспирина о том, что это лекарство излечивает головную боль за 30 минут. Задача 3. Проверить на уровне значимости $\alpha=0,05$ гипотезу о нормальном распределении генеральной совокупности		$X_i$	0	1	2	3	4	5	6	7	$p_i$	10	8	6	5	4	3	3	1
$X_i$	0	1	2	3	4	5	6	7													
$p_i$	10	8	6	5	4	3	3	1													

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																																					
	зависимость между различными факторами эксперимента	<p>X, используя критерий Пирсона, по данным выборки</p> <table border="1" data-bbox="555 308 1323 408"> <tr> <td><math>m_i</math></td> <td>3</td> <td>15</td> <td>11</td> <td>7</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td><math>m_i^T</math></td> <td>4</td> <td>9</td> <td>15</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> </table> <p>Задача 4. Корреляционно-регрессионный анализ. Изучается зависимость объема продаж Y(тыс.руб.) от площади торгового зала X (м<sup>2</sup>)  Определить коэффициенты уравнения парной линейной регрессии, выписать уравнение, подтвердить его значимость в целом и отличие от нуля каждого из коэффициентов при уровне значимости <math>\alpha=0,05</math>. Определить: коэффициент корреляции между переменными X и Y; значение и смысл коэффициента детерминации; смысл коэффициентов уравнения регрессии; прогнозное значение результата при X=45; дисперсию ошибки модели.</p> <table border="1" data-bbox="533 619 1106 1066"> <thead> <tr> <th colspan="7">Вывод итогов</th> </tr> <tr> <th colspan="7">Регрессионная статистика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Множественный R</td> <td></td> <td>0,72</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>R-квадрат</td> <td></td> <td>0,52</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Нормированный R-квадрат</td> <td></td> <td>0,46</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Стандартная ошибка</td> <td></td> <td>10,45</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Наблюдения</td> <td></td> <td>10,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th colspan="7">Дисперсионный анализ</th> </tr> <tr> <td></td> <td>df</td> <td>SS</td> <td>MS</td> <td>F</td> <td colspan="2">Значимость F</td> </tr> <tr> <td>Регрессия</td> <td>1</td> <td>945,881</td> <td>945,881</td> <td>8,656</td> <td colspan="2">0,019</td> </tr> <tr> <td>Остаток</td> <td>8</td> <td>874,219</td> <td>109,277</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td>9</td> <td>1820,100</td> <td></td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Коэффициенты</td> <td>Стандартная ошибка</td> <td>t-статистика</td> <td>P-Значение</td> <td>Нижние 95%</td> <td>Верхние 95%</td> </tr> <tr> <td>Y-пересечение</td> <td></td> <td>6,819</td> <td>4,803</td> <td>0,001</td> <td>17,027</td> <td>48,477</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td></td> <td>0,192</td> <td>2,942</td> <td>0,019</td> <td>0,122</td> <td>1,010</td> </tr> </tbody> </table>	$m_i$	3	15	11	7	4	$m_i^T$	4	9	15	9	5	Вывод итогов							Регрессионная статистика							Множественный R		0,72					R-квадрат		0,52					Нормированный R-квадрат		0,46					Стандартная ошибка		10,45					Наблюдения		10,00					Дисперсионный анализ								df	SS	MS	F	Значимость F		Регрессия	1	945,881	945,881	8,656	0,019		Остаток	8	874,219	109,277				Итого	9	1820,100						Коэффициенты	Стандартная ошибка	t-статистика	P-Значение	Нижние 95%	Верхние 95%	Y-пересечение		6,819	4,803	0,001	17,027	48,477	X		0,192	2,942	0,019	0,122	1,010	
$m_i$	3	15	11	7	4																																																																																																																			
$m_i^T$	4	9	15	9	5																																																																																																																			
Вывод итогов																																																																																																																								
Регрессионная статистика																																																																																																																								
Множественный R		0,72																																																																																																																						
R-квадрат		0,52																																																																																																																						
Нормированный R-квадрат		0,46																																																																																																																						
Стандартная ошибка		10,45																																																																																																																						
Наблюдения		10,00																																																																																																																						
Дисперсионный анализ																																																																																																																								
	df	SS	MS	F	Значимость F																																																																																																																			
Регрессия	1	945,881	945,881	8,656	0,019																																																																																																																			
Остаток	8	874,219	109,277																																																																																																																					
Итого	9	1820,100																																																																																																																						
	Коэффициенты	Стандартная ошибка	t-статистика	P-Значение	Нижние 95%	Верхние 95%																																																																																																																		
Y-пересечение		6,819	4,803	0,001	17,027	48,477																																																																																																																		
X		0,192	2,942	0,019	0,122	1,010																																																																																																																		
Владеть	- приемами аналитического и численного решения прикладных задач, - навыками интерпретировать полученные результаты,	<p><b>Примерные практические задания и задачи</b></p> <p>Задача 1 Найти методом моментов параметры нормального распределения по данным, представленным в таблице</p> <table border="1" data-bbox="544 1139 1592 1209"> <tr> <td><math>X_i</math></td> <td>0.3</td> <td>0.5</td> <td>0.7</td> <td>0.9</td> <td>1.1</td> <td>1.3</td> <td>1.5</td> <td>1.7</td> <td>1.9</td> <td>2.2</td> <td>2.3</td> </tr> <tr> <td><math>n_i</math></td> <td>6</td> <td>9</td> <td>26</td> <td>25</td> <td>30</td> <td>26</td> <td>21</td> <td>24</td> <td>20</td> <td>8</td> <td>5</td> </tr> </table> <p>Задача 2. Построить интервальную оценку математического ожидания случайной величины X, если известно, что средняя арифметическая выборки выборочная дисперсия 0,05, объем выборки 50. Принять уровень значимости 0,05.</p> <p>Задача 3. Предположим, что средняя длина 15 линеек, случайно выбранных в магазине канцелярских принадлежностей, составила 20,04 см при среднем квадратическом отклонении 0,015 см. Можем ли мы считать, что</p>	$X_i$	0.3	0.5	0.7	0.9	1.1	1.3	1.5	1.7	1.9	2.2	2.3	$n_i$	6	9	26	25	30	26	21	24	20	8	5																																																																																														
$X_i$	0.3	0.5	0.7	0.9	1.1	1.3	1.5	1.7	1.9	2.2	2.3																																																																																																													
$n_i$	6	9	26	25	30	26	21	24	20	8	5																																																																																																													

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
	<p>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств учебных и прикладных задач, - способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов.</p>	<p>средняя длина линеек, продающихся в магазине, равна 20 см, или можно утверждать, что их длина больше 20 см? (<math>\alpha = 0,05</math>).</p> <p>Задача 4. Из партии добытых алмазов случайным образом отработаны 6 экземпляров. Выборочный средний вес и стандартное отклонение их оказались равными 0,53 карата и 0,0559 карата соответственно. Проверьте нулевую гипотезу о том, что средний вес алмаза равен 0,5 карата при альтернативной гипотезе о том, что он больше 0,5 карата. Уровень значимости принять равным 0,05.</p> <p>Задача 5. Имеются данные о результатах проверки качества деталей:</p> <table border="1" data-bbox="544 555 1597 715"> <thead> <tr> <th>Партия деталей</th> <th>Объем партии</th> <th>Средняя прочность</th> <th>Дисперсия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>До изменения технологии изготовления</td> <td>100</td> <td>40</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>После изменения технологии изготовления</td> <td>100</td> <td>44</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table> <p>Является ли повышение прочности деталей с 40 до 44 кг/см<sup>2</sup> существенными настолько, что его можно считать следствием изменения технологии, или же это результат случайной колеблемости показателей, и поэтому изменение технологии нельзя считать эффективным? (<math>\alpha = 0,05</math>).</p>	Партия деталей	Объем партии	Средняя прочность	Дисперсия	До изменения технологии изготовления	100	40	250	После изменения технологии изготовления	100	44	150	
Партия деталей	Объем партии	Средняя прочность	Дисперсия												
До изменения технологии изготовления	100	40	250												
После изменения технологии изготовления	100	44	150												
Знать	методы статистической обработки экспериментальных данных	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p>													
Уметь	использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов		Производственная – преддипломная практика												
Владеть	навыками проведения анализа технологических														



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>процессов при производстве продуктов питания с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию</p>	<p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<b>Вид деятельности: расчетно-проектная</b>			
<b>ПК-23 - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</b>			
Знать	<p>- нормативную и справочную литературу в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования</p> <p>- основные методы и правила проектирования, проведения инженерных изысканий зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования</p>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <p>.Определение отопительной нагрузки помещений</p> <p>Классификация систем отопления.</p> <p>Конструктивные элементы систем водяного отопления.</p> <p>Типы отопительных приборов, их характеристика.</p> <p>.Классификация систем вентиляции.</p> <p>Конструктивные элементы систем вентиляции.</p> <p>Аэродинамический расчет воздухопроводов естественной вентиляции.</p> <p>Присоединение потребителей к тепловым сетям.</p> <p>Микроклимат помещений, его параметры.</p> <p>Классификация систем отопления.</p> <p>Конструктивные элементы систем водяного отопления.</p> <p>Типы отопительных приборов, их характеристика.</p> <p>Воздушное отопление.</p>	Основы строительного дела и инженерное оборудование
Уметь	<p>- принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании инженерных</p>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Рассчитать необходимую толщину утеплителя чердачного перекрытия для кафе на 50 мест в г. Нижний Новгород.</p> <p>План типового этажа и разрез здания в строительном каталоге</p> <p>Разместить систему естественной канальной вентиляции для удаления загрязненного воздуха из помещений здания столовой на 100 мест.</p> <p>. План и разрез здания в строительном каталоге..</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>систем</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании систем для предприятий общественного питания</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования систем</li> <li>- методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания</li> </ul>	<p><b>Пример задания для практической работы:</b></p> <p>Выполнить расчет теплотерь через ограждения здания в климатических условиях города Самара. Подобрать теплоизоляционный слой в многослойной конструкции ограждения:</p> <p>Коэффициент теплопередачи наружных стен <math>K=0,32 \text{ Вт}/(\text{м}^2 \text{ оС})</math>, толщина 0,34 м; Коэффициент теплопередачи чердачного перекрытия <math>K=0,22 \text{ Вт}/(\text{м}^2 \text{ оС})</math>, толщина 0,38 м;</p>	
Знать	методики разработки	1 Технологический раздел Задания	Производственная –

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	<p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p>	преддипломная практика
Уметь	разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства	<p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p>	
Владеть	навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации	<p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	технологических линий и участков	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	
<b>ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы проектирования предприятий;</li> <li>- схемы технологических потоков;</li> <li>- оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования;</li> <li>- процессы хранения сырья, производства и переработки продукции</li> </ul>	<p><b>Примерные тесты</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее: <ul style="list-style-type: none"> <li>А) 2,5 м;</li> <li>Б) 2,4 м;</li> <li>В) 2,55 м;</li> <li>Г) 1,8 м.</li> </ul> </li> <li>2. В составе складских помещений обязательными НЕ являются: <ul style="list-style-type: none"> <li>А) стеллажи;</li> <li>Б) подтоварники;</li> <li>В) холодильники;</li> <li>Г) бойлеры.</li> </ul> </li> <li>3. Производственные помещения традиционно НЕ располагают: <ul style="list-style-type: none"> <li>А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;</li> <li>Б) на первых этажах с северной стороны здания;</li> <li>В) на цокольных этажах с западной стороны здания;</li> <li>Г) на первых этажах с северной стороны здания.</li> </ul> </li> </ol>	Основы проектирования предприятий общественного питания



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:  А) чешуеочистительных машины;  Б) требухочисток;  В) плавникорезок;  Г) головоотсекающих машин.</p> <p>5. Субпродукты – это;  А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;  Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;  В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;  Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.</p> <p>6. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:  А) супового и бульонного;  Б) бульонного и соусного;  В) супового и соусного;  Г) соусного и бульонного.</p> <p>7. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:  А) овощерезки;  Б) слойверы;  В) слайсеры;  Г) универсальный привод.</p> <p>8. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:  А) 10-14°C;  Б) 10-12°C;  В) 8 -12°C;  Г) 8 -14°C.</p> <p>9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:  А) четыре;  Б) два;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>В) шесть; Г) три.</p> <p>10. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды: А) четыре; Б) два; В) шесть; Г) три.</p> <p>11. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: А) 65-70°С; Б) 45-55°С; В) 35-40°С; Г) 45-50°С.</p> <p>12. Признаки, по которым НЕ делятся <i>раздаточные</i>: А) по конструктивным особенностям используемого оборудования; Б) по ассортименту реализуемой продукции; В) по способу работы горячего цеха; Г) по способу реализации продукции.</p> <p>13. По <i>конструктивным особенностям</i> раздаточные НЕ различаются на: А) немеханизированные; Б) механизированные; В) автоматизированные; Г) неавтоматизированные.</p> <p>14. Раздаточные <i>по способу реализации продукции</i> НЕ подразделяются на: А) специализированные; Б) смешанные; В) универсальные; Г) комбинированные</p>	
Уметь	- составлять технико-экономическое	<p><b>Практические задачи</b> Задание 1. Осуществить выбор проекта, определение цели и задач проекта 1.1 По выбранной теме сформулировать цели и задачи проекта, пользуясь приведенными ниже примерами.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;</p> <p>- осуществлять технологическое проектирование</p>	<p>Цели и задачи должны быть четкие заявлениями о намерениях. Каждая цель должна иметь собственное стремление, которое влияет на конечный результат проекта. Цели и задачи должны быть измеряемы.</p> <p>1.2 На примере предприятия общественного питания провести:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общий анализ рынка и концепция маркетинга,</li> <li>- сырье и поставщики,</li> <li>- местоположение,</li> <li>- участок и окружающая среда,</li> <li>- проектирование и технология,</li> <li>- трудовые ресурсы.</li> </ul> <p>Оценочное заключение: состав, особенности подготовки.</p> <p><b>Примерные темы курсового проекта</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проект ресторана на 100 посадочных мест.</li> <li>2. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.</li> <li>3. Проект кофейни на 40 посадочных мест.</li> <li>4. Проект магазина-кулинарии на 2 рабочих места.</li> <li>5. Проект заготовочного рыбного цеха мощностью 2 т сырья в смену.</li> <li>6. Проект заготовочного мясного цеха мощностью 5т сырья в сутки.</li> <li>7. Проект кондитерского цеха мощностью 7 т изделий в сутки с кремовым отделением.</li> <li>8. Проект предприятия быстрого питания на 120 посадочных мест.</li> <li>9. Проект ресторана национальной кухни на 70 посадочных мест.</li> <li>10. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.</li> <li>11. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.</li> <li>12. Проект столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест с диетотделением.</li> <li>13. Проект столовой при учебном заведении с линией отпуска комплексных обедов на 150 посадочных мест.</li> <li>14. Проект студенческого кафе на 100 посадочных мест с салат-баром.</li> </ol> <p><b>Практические ситуации</b></p> <p>1 Практическая ситуация: Вы возглавляете профессиональную команду по открытию специализированной закусочной – пельменной на 50 мест. Обосновать месторасположение специализированного предприятия общественного питания</p> <p>2 Практическая ситуация: Вы возглавляете работу холодного цеха кафе на 80 мест: предложите возможное планировочное решение холодного цеха с указанием производственных линий, участков, установленного оборудования.</p> <p>3 Практическая ситуация: Вы являетесь администратором зала европейского ресторана на 70 мест: какие автоматизированные системы используются при организации обслуживания посетителей в предприятиях индустрии</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		питания: структура, принцип работы?	
Владеть	- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий.	<p align="center"><b>Ситуационные задачи</b></p> <p>1. Определить количество потребителей за каждый час работы предприятия в ресторане на 300 мест при гостинице. Определить общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий и в ассортименте.</p> <p>2. Организация проектирования.</p> <p>3. Определить количество потребителей и разработать производственную программу столовой при швейной фабрике с числом работающих 600 человек.</p> <p>4. Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий для диетической столовой на 200 мест с самообслуживанием.</p> <p>5. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях. Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах.</p>	
Знать	требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий	<p align="center"><b>Задания</b></p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	
Уметь	собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p>	Производственная – преддипломная практика
Владеть	навыками в разработке нормативно-технической и	<p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.</p>	<p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	
<b>ПК-25 - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>			
Знать	- основные принципы	<p><i>Примерные тесты</i></p> <p>К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:</p>	Основы проектирования

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка	<p>А) для приема и хранения продуктов;  Б) административно-бытовые;  В) производственные;  Г) помещения приемно-вестибюльной группы.</p> <p>К <b>заготовочным</b> цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) холодный цех;  Б) овощной цех;  В) мясной цех;  Г) рыбный цех.</p> <p>К <b>догоготовочным</b> цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  А) кондитерский цех;  Б) моечная кухонной посуды;  В) холодный цех;  Г) мясной цех.</p> <p>Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:  А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальной помещении;  Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;  В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;  Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.</p> <p>К <b>вспомогательным</b> помещениям НЕ относятся:  А) моечная столовой посуды;  Б) сервизная;  В) хлеборезка;  Г) мастерские.</p> <p>В соответствии с конспектом, <b>технологический процесс приготовления пищи</b> - это:  А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;  Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;  В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;</p>	предприятий общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы								
		<p>Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.</p> <p>К способам <b>тепловой кулинарной обработки</b> НЕ относится:</p> <p>А) припускание;  Б) сортировка;  В) бланширование;  Г) пассерование.</p> <p>Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:</p> <p>А) припускание;  Б) порционирование;  В) оформление;  Г) отпуск потребителю.</p> <p>Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:</p> <p>А) заготовочными;  Б) доготовочными;  В) предприятиями с полным циклом производства;  Г) предприятиями с неполным циклом производства.</p>									
Уметь	- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	<p><b>Практическое задание</b></p> <p>Задание. На основании данных технико-экономического обоснования выполнить следующие расчеты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Рассчитать количество потребителей за день на предприятии</li> <li>2 Определить количество блюд, реализуемых за день.</li> <li>3 Осуществить разбивку блюд по ассортименту.</li> <li>4 Рассчитать количество напитков и покупных товаров.</li> <li>5 Оформить результаты работы по формам таблицы</li> <li>6 Ответить на контрольные вопросы.</li> </ol> <p>Таблица 1 – График загрузки зала предприятия</p> <table border="1" data-bbox="539 1203 1767 1299"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1203 848 1267">Часы работы</th> <th data-bbox="848 1203 1155 1267">Оборачиваемость за час, ч.</th> <th data-bbox="1155 1203 1462 1267">Средняя загрузка, %</th> <th data-bbox="1462 1203 1767 1267">Количество потребителей</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 1267 848 1299">9-00-10-00</td> <td data-bbox="848 1267 1155 1299"></td> <td data-bbox="1155 1267 1462 1299"></td> <td data-bbox="1462 1267 1767 1299"></td> </tr> </tbody> </table>	Часы работы	Оборачиваемость за час, ч.	Средняя загрузка, %	Количество потребителей	9-00-10-00				
Часы работы	Оборачиваемость за час, ч.	Средняя загрузка, %	Количество потребителей								
9-00-10-00											



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы																												
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; text-align: center;">10-00-11-00 и т.д.</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Итого посетителей</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Таблица 2 – Определение количества отдельных видов блюд</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 30%;">Наименование группы</th> <th colspan="2" style="width: 40%;">Соотношение блюд</th> <th rowspan="2" style="width: 30%;">Количество блюд</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">От общего количества</th> <th style="width: 25%;">От данной группы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Таблица 3 – Определение необходимого числа напитков и покупных товаров</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Напитки и покупные товары</th> <th style="width: 20%;">Единицы измерения</th> <th style="width: 20%;">Норма на человека</th> <th style="width: 30%;">Общее количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Вопросы для самопроверки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Дайте определение производственной программы предприятия.</li> <li>2 Кто занимается составлением производственной программы?</li> <li>3 На основании чего составляется производственная программа?</li> <li>4 Что включает в себя оперативное планирование?</li> <li>5 Как составляется график загрузки зала предприятий общественного питания?</li> <li>6 По каким формулам определяется необходимое число напитков и покупных товаров?</li> </ol>				10-00-11-00 и т.д.					Итого посетителей					Наименование группы	Соотношение блюд		Количество блюд	От общего количества	От данной группы					Напитки и покупные товары	Единицы измерения	Норма на человека	Общее количество					
10-00-11-00 и т.д.																																		
Итого посетителей																																		
Наименование группы	Соотношение блюд		Количество блюд																															
	От общего количества	От данной группы																																
Напитки и покупные товары	Единицы измерения	Норма на человека	Общее количество																															
Владеть	- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Задача 1. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.</p> <p>Задача 2. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.</p> <p>Задача 3. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.</p>																																
Знать	. - формы и методы	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические аспекты проектирования</li> </ol>				Проектная деятельность																												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>обоснования проектов;  - критерии и методы выбора рациональных решений организации технологического процесса</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Этапы проектирования</li> <li>3. Содержание и разработка проектной документации</li> <li>4. Особенности проектирования новых систем и реконструкции действующих</li> <li>5. Сформулируйте этап проектирования «Постановка цели»</li> <li>6. Сформулируйте этап проектирования «Сбор информации»</li> <li>7. Сформулируйте этап проектирования «Анализ информации»</li> <li>8. Сформулируйте этап проектирования «Принятие решения»</li> <li>9. Сформулируйте этап проектирования «Разработка решения»</li> <li>10. Сформулируйте этап проектирования «Представление результатов»</li> <li>11. Сформулируйте этап проектирования «Оценка результатов»</li> </ol>	
Уметь	<p>- производить необходимые технологические и технические расчеты:  - расчет и подбор технологического оборудования; складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений предприятий  - проводить оценку экономической</p>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка производственной программы предприятия</li> <li>2. Расчет сырья</li> <li>3. Расчет складской группы помещений</li> <li>4. Расчет овощного цеха</li> <li>5. Расчет мясо-рыбного цеха</li> <li>6. Расчет доготовочного цеха</li> <li>7. Расчет холодного цеха</li> <li>8. Расчет горячего цеха</li> <li>9. Расчет кондитерского цеха</li> <li>10. Расчет кулинарного цеха</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	целесообразности осуществления предлагаемого проекта		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по защите проектного решения</li> <li>- навыками сопоставительной оценки затрат и результатов, установлении эффективности использования</li> <li>- навыками по разработке технико-экономического обоснования с применением зарубежного опыта и с элементами бизнес-планирования.</li> </ul>	<p><b>Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проект ресторана национальной кухни на 150 посадочных мест.</li> <li>2. Проект столовой промышленного предприятия на 200 посадочных мест.</li> <li>3. Проект предприятия быстрого обслуживания на 100 посадочных мест.</li> <li>4. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.</li> <li>5. Проект кофейни на 40 посадочных мест.</li> <li>6. Проект студенческого кафе на 150 посадочных мест.</li> <li>7. Проект кондитерского цеха мощностью 2 тыс. изделий в сутки (с кремовым отделением).</li> <li>8. Проект мясного заготовочного цеха мощностью 5 т сырья в сутки.</li> <li>9. Проект рыбного заготовочного цеха мощностью 1 т сырья в смену.</li> <li>10. Проект птицебельного заготовочного цеха мощностью 3 т сырья в сутки.</li> <li>11. Проект овощного заготовочного цеха мощностью 4 т сырья в сутки.</li> <li>12. Модернизация кулинарного цеха фабрики-кухни с целью расширения ассортимента.</li> <li>13. Модернизация столовой с целью перехода работы на полуфабрикатах.</li> <li>14. Проект фабрики-заготовочной комбината школьного питания.</li> <li>15. Модернизация ресторана с целью внедрения новой гастрономической концепции.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	
Уметь	разрабатывать технико-экономические обоснования и защитить принимаемые проектные решения предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;	<p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p>	Производственная – преддипломная практика
Владеть	способностью провести анализ и дать технико-экономическую оценку выполненного проекта	<p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия. Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования. Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- производственная программа и товарооборот;  - труд и заработная плата;  - издержки производства и обращения;  - ценообразование;  - доходы и рентабельность.</p> <p>Индивидуальное задание (примеры)  - анализ производства и реализации продукции на данном предприятии  - анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.  - анализ ассортимента и структуры продукции.  - анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности  - анализ положения товаров на рынках сбыта.  - анализ конкурентоспособности и качества продукции.  - анализ ритмичности работы организации  - использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p>	
<b>ПК-26- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</b>			
Знать	- нормы расходов в системах водоснабжения и водоотведения, соответствующую нормативную документацию	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. . Классификация систем вентиляции.</li> <li>2. Конструктивные элементы систем вентиляции.</li> <li>3. Подбор вентиляционного оборудования.</li> <li>4. Нормы воздухообмена.</li> <li>5. Тепловая изоляция трубопроводов.</li> <li>6. Аэродинамический расчет воздуховодов естественной вентиляции.</li> <li>7. Аэродинамический расчет воздуховодов механической вентиляции.</li> <li>8. Основные технологические схемы систем вентиляции.</li> <li>9. Виды переноса теплоты</li> <li>10. Микроклимат помещений, его параметры</li> </ol>	Основы строительного дела и инженерное оборудование
Уметь	- принимать самостоятельно решения при изысканиях и	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Согласно представленной схеме используя соответствующие методики, подобрать тип системы отопления , канализации и естественной вентиляции для столовой на 100 мест исходя из объемно-планировочного решения.</li> <li>2. Согласно заданию определить месторасположение ресторана на территории генплана.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>проектировании</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать,</li> <li>обосновывать и</li> <li>применять</li> <li>наиболее</li> <li>эффективные</li> <li>решения при</li> <li>изысканиях и</li> <li>проектировании</li> <li>при помощи</li> <li>стандартных</li> <li>программных</li> <li>средств</li> </ul>	<p>3. Определить естественное давление для системы канальной естественной вытяжной вентиляции, схема которой приведена на рисунке. Температура внутреннего воздуха 18 °С.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками и</li> <li>навыками</li> <li>использования</li> <li>нормативной базы</li> <li>для изысканий и</li> <li>проектирования</li> <li>инженерного</li> <li>оборудования</li> <li>- методиками и</li> <li>навыками</li> <li>использования</li> <li>нормативной базы</li> <li>для принятия</li> <li>наиболее</li> <li>эффективных</li> <li>решений при</li> <li>проектировании</li> <li>предприятий</li> <li>общественного</li> <li>питания</li> </ul>	<p><b>Пример задания для практической работы:</b></p> <p>Запроектировать систему естественной вентиляции в кафе на 75 мест согласно расставленному санитарно-техническому оборудованию, сделать спецификацию помещений. План типового этажа и разрез здания в строительном каталоге.</p> <p>Запроектировать систему естественной вентиляции здания ресторана на 50 мест в климатических условий города Челябинск. План типового этажа и разрез здания в строительном каталоге.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	
Уметь	проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);	<p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p>	Производственная – преддипломная практика



<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	<p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p>	
Владеть	компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.	<p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- производственная программа и товарооборот;  - труд и заработная плата;  - издержки производства и обращения;  - ценообразование;  - доходы и рентабельность.</p> <p>Индивидуальное задание (примеры)  - анализ производства и реализации продукции на данном предприятии  - анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.  - анализ ассортимента и структуры продукции.  - анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности  - анализ положения товаров на рынках сбыта.  - анализ конкурентоспособности и качества продукции.  - анализ ритмичности работы организации  - использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p>	
<b>ПК-27- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	<p><b>Вопросы для подготовки к контрольной работе</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Требования и принципы проектирования предприятий общественного питания.</li> <li>2 Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов.</li> <li>3 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила.</li> <li>4 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.</li> <li>5 Состав функциональных групп помещений. Их характеристика.</li> <li>6 Обоснование места привязки проекта предприятия общественного питания.</li> <li>7 Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия.</li> <li>8 Обоснование режима работы предприятия.</li> <li>9 Обоснование места привязки предприятия общественного питания</li> <li>10 Производственная программа. Составление производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.</li> <li>11 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.</li> </ol>	Основы проектирования предприятий общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Задание 1. Выполнить необходимые технологические расчеты при проектировании складской группы. Освоить методы расчета площадей складской группы. Выполнить планировку помещений складской группы предприятия общественного питания различной мощности, мест, месторасположения, специализации.</p> <p>Варианты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Столовая при промышленном предприятии на 50, 100, 150 мест.</li> <li>2. Ресторан на 50, 100, 150 мест</li> <li>3. Специализированная закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.</li> <li>4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.</li> <li>5. Столовая общедоступная на 50, 75, 100, 150 мест.</li> </ol> <p>Задание 2. Выполнить расчеты оборудования, подобрать по каталогам торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания необходимое оборудование для горячего цеха. Выполнить планировку цеха с монтажной привязкой оборудования; схему взаимосвязи помещений.</p> <p>Варианты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Столовая при учебном заведении на 50, 100, 150 мест.</li> <li>2. Ресторан на 50, 100, 150 мест</li> <li>3. Закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.</li> <li>4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.</li> <li>5. Столовая диетическая на 50, 75, 100, 150 мест.</li> </ol>	
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	<p><b>Ситуационные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов. Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленого –200 порций, шницеля натурального рубленого – 100 порций, биточков особых- 150 порций. Определить площадь помещения выполнить компоновку.</li> <li>2. Произвести подбор механического оборудования для производства полуфабрикатов «овощи сырые очищенные, нарезанные соломкой» при переработке 300 кг картофеля, 250 кг моркови, 100 кг лука репчатого. Выполнить расстановку оборудования в овощном цехе. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.</li> <li>3. Произвести подбор оборудования для замеса теста: <ul style="list-style-type: none"> <li>песочное-50 кг;</li> <li>дрожжевое безопарное –100 кг;</li> <li>пресное- 60 кг.</li> </ul>           Произвести расстановку оборудования в мучном цехе.</li> <li>4. Подобрать тепловое оборудование для приготовления 50 порций котлет домашних (75 г), 100 порций зраз</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>рубленных (70г), 80 порций котлет рубленных из кур (50 г), 15 кг риса отварного, 20 кг картофельное пюре, 20 кг капусты тушеной.</p> <p>5. Подобрать оборудование для приготовления 50 л бульона костного, 100 порций борща флотского, 200 порций рассольника домашнего, 50 порций бульона прозрачного из кур.</p> <p>6. Произвести подбор оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий:  песочное кольцо – 165 шт.;  трубочка заварная – 120шт.;  слойка с мясом (75г) – 150 шт;  сочник с творогом – 125 шт.</p> <p>Укомплектовать помещение для выпечки изделий оборудованием в соответствии с требованием технологического процесса, определить площадь цеха и выполнить компоновку оборудования</p> <p>7. Определить площадь мясорыбного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:  1. Мясорубка МИМ-300-1шт;  2. Котлетоформовочная машина - МФК-2000  3. Фаршемешалка ЛБ-ФМ-2М-150  4. Стол производственный СП1200-4 шт;  5. Шкаф холодильный ШХ-0,8-1шт.;  6. Ванна моечная ВМ 2-1 см –1  8. Определить площадь овощного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:  Стол производственный СП1200-1 шт;  Стол со встроенной моечной ванной – СМВСН- 2 шт.;  Стол с охлажденным шкафом – СОЭСМ –3 –1 шт.;  Ванна моечная ВМ 1-1см –1 шт., ВМ2-2 шт.;  Подтоварник ПТ-2-2 шт.;  Стеллаж производственный передвижной – СПП- 1 шт.;  Машина кухонная универсальная УКМ- 1 шт.;  Картофелечистка МОК-25-1 шт.</p> <p>9. Определить площадь помещения для замеса теста в кондитерском цехе и выполнить компоновку по установленному оборудованию:  - машина тестомесильная ТММ – 1 м. – 2шт.;  - машина тестораскаточная – МРСТ – 120 – 1 шт;  - машина взбивальная МБ 60 – 1 шт.  - стол производственный СММСМ – 1 шт.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p style="text-align: center;">СПСМ – 3 – 2 ШТ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- шкаф холодильный МСХ – 0,4 – 1 шт.;</li> <li>- стеллаж кондитерский СПП – 2 шт.</li> <li>- ванна моечная ВМ 1 – 1 см – 1 шт.</li> </ul>	
Знать	назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p>	
Уметь	осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства		Производственная – преддипломная практика
Владеть	навыками расчета и подбора технологического оборудования		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>			
<b>ДПК-1 – способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>			
Знать	- теоретические основы организации и управления предприятием; - планирование, организацию и контроль деятельности в области маркетинговых	<p style="text-align: center;"><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Основные группы воздействия мероприятий по стимулированию сбыта (продаж).</li> <li>2 Правила организации и проведения выставок, ярмарок.</li> <li>3 Контроль и оценка результатов стимулирования.</li> <li>4 Интегрированные маркетинговые коммуникации в местах продажи.</li> <li>5 Прямой маркетинг: понятие, формы прямого маркетинга.</li> <li>6 Прямые продажи: формы личных продаж, процесс личных продаж.</li> <li>7 Коммивояжеры критерии их выбора, основные функции.</li> </ol>	Региональная стратегия рынков продукции общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	коммуникаций.		
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения;</li> <li>- обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений;</li> <li>- порождать новые идеи по разработке региональной стратегии рынка</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Деловая игра</b></p> <p>Сеть предприятий общественного питания открывает новый престижный ресторан. Стиль ресторана - классический. Меню состоит из блюд европейской кухни. Владелец рассчитывает привлечь состоятельную публику для проведения деловых переговоров и вечернего досуга.</p> <p>В связи с этим начальнику службы по работе с персоналом поручено подобрать кандидатов на данную должность. В резерве кадрового департамента фирмы кандидатами на должность значились двое: шеф-повар одного уже, работающего ресторана Любимов и главный менеджер по закупкам Енисеева.</p> <p>Кроме того, были поданы два резюме - Сидорова, а также Иванова, изъявившие желание по личным соображениям поступить на работу в фирму по рекомендации со стороны.</p> <p>Студентам предлагается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбрать на место управляющего из четверых кандидатов наиболее подходящего;</li> <li>- Обосновать свое решение на основе, разработанной для данной ситуации системы оценки кандидатов по объективным критериям, характеризующим их личные и деловые качества (таблица 1).</li> </ul> <p style="text-align: center;">Сценарий игры</p> <p>Требования к соискателю</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Высшее профессиональное образование (бакалавр, специалист, магистр) по направлению «Технология продукции общественного питания».</li> <li>2. Наличие последипломной подготовки по направлению «Управление персоналом».</li> <li>3. Стаж работы в организациях общественного питания. Для магистров и специалистов - не менее 1,5 лет, для бакалавров - не менее 2 лет.</li> </ol> <p>Характеристика должностных обязанностей управляющего рестораном.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>32. Управление персоналом.</li> <li>33. Управление финансовой сферой деятельности.</li> <li>34. Организация работы заведения, контроль над трудовым процессом.</li> </ol> <p>Характеристика кандидатов на должность</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Любимов - возраст 50 лет. Имеет среднее профессиональное образование. На фирме работает с 1991 г. в должности шеф-повара. Оказывает большую помощь управляющему ресторану в организации его деятельности. Активно проводил мероприятия по реорганизации работы ресторана, по оснащению рабочих мест современной техникой. Инициативен, однако, решения принимает не быстро и осторожно. Любимая его поговорка: «Семь раз отмерь, один раз отрежь». С окружающими общителен, вежлив. Порой недостаточно требователен. Увлекается рыбной ловлей. Иногда болеет, женат, имеет сына.</li> <li>2. Енисеева – менеджер по закупкам. Возраст - 40 лет. Высшее образование. На фирме работает с 1992 г в качестве</li> </ol>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы										
		<p>менеджера по закупкам. В решении производственных и иных вопросов Енисеева не особенно инициативна. Однако всегда весьма охотно поддерживает полезную творческую мысль, и часто бывает более напориста и энергична, чем сам автор предложения.</p> <p>Енисеева – очень исполнительный, требовательный, даже строгий сотрудник. Внешне - всегда опрятная, сосредоточенная. Принципиальная. С окружающими придерживается официальных служебных отношений. С рабочими шутит редко, молчалива. К нарушителям трудовой дисциплины и недобросовестным работникам относится нетерпимо. Сотрудники уважают Енисеева.</p> <p>Увлекается нардами.</p> <p>Замужем, имеет двоих детей. Здорова.</p> <p>3. Сидорова – менеджер зала на предприятии компаньоне. Возраст - 27 лет. Образование высшее, управление персоналом. В ресторане работает после окончания института.</p> <p>Сидорова инициативна, проявляет творческую смелость при принятии различных решений. Однако часто ошибается. Чувствуется недостаток опыта. Целеустремленная, темпераментная, энергичная, во всем старается разобраться, постоянно советуется с опытными работниками фирмы. Легко вступает в спор со всеми, вплоть до руководителя фирмы. Убеждаясь в ошибочности своих предложений, быстро от них отказывается.</p> <p>Сидорова читает много отечественной и иностранной периодической литературы. Редко придерживается официальных отношений. Со всеми общительна, любит шутить. Хорошо знает настроения рабочих, их запросы и интересы.</p> <p>Здорова. Увлекается спортом. Не замужем. Детей нет.</p> <p>4. Иванов - 38 лет; менеджер по персоналу. Образование высшее. Работает в ресторане с 1991 г. Имеет значительные деловые связи.</p> <p>Иванов мало знает о конкретном предприятии, но имеет солидные рекомендации от деловых партнеров фирмы. Человек энергичный, принципиальный. Квалифицированный специалист.</p> <p>Принятие решений о назначении на должность</p> <p>Процесс принятия решений достаточно стандартный: возникновение проблемы, сбор информации о претендентах на должность, разработка вариантов решения, выбор оптимального и его принятие.</p> <p>Преподаватель и студенты при принятии решения действуют в соответствии с установленной методикой проведения деловых игр.</p> <p>Таблица 1 – Схема системы оценки кадров</p> <table border="1" data-bbox="539 1201 1883 1332"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Требования к претенденту (группы данных, характеризующих личность)</th> <th colspan="2">Качества</th> </tr> <tr> <th>желательные</th> <th>нежелательные</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Психологические</td> <td>Холерик, психологически</td> <td>Эмоционально - возбудимый,</td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Требования к претенденту (группы данных, характеризующих личность)	Качества		желательные	нежелательные	1	Психологические	Холерик, психологически	Эмоционально - возбудимый,	
№ п/п	Требования к претенденту (группы данных, характеризующих личность)	Качества											
		желательные	нежелательные										
1	Психологические	Холерик, психологически	Эмоционально - возбудимый,										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы
				уравновешенный	вспыльчивый, раздражительный	
		2	Деловые	Квалификация, специальность, образование, опыт руководящей работы	Низкая квалификация, отсутствие высшего образования	
		3	Моральные	Чуткость, вежливость, сдержанность	Черствость, грубость, пристрастность, необъективность	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организационной работы коллектива;</li> <li>- навыками решения стандартных профессиональных задач в области региональной стратегии рынка;</li> <li>- способами совершенствования работы коллектива для повышения эффективности решения профессиональных задач.</li> </ul>	<p align="center"><b>Ситуационные задачи из профессиональной области:</b></p> <p align="center"><b>Ситуационная задача №1</b></p> <p>Количество мест в кафе — 100; время работы обеденного зала — 10 ч. в день; среднее время для приема пищи одним посетителем — 25 мин.; кафе посещают в среднем 800 человек в день. Определите степень использования пропускной способности обеденного зала кафе (%).</p> <p align="center"><b>Ситуационная задача №2</b></p> <p>Валерий Максимов известен на ресторанном рынке как антикризисный управляющий. Свой проект «ресторан Яр» считает самым масштабным и трудным. С рестораном «Яр» возникают определенные ассоциации: сомнительная публика, шумная музыка. В момент, когда Максимов пришел в «Яр» от столичного ресторана мало что осталось. Ресторан испытывал финансовые трудности. От изысканного интерьера с лепниной и позолотой ничего не осталось. Ресторан большой – 325 посадочных мест. Ни гостей, ни денег на ремонт не было. Как Вы думаете как поступил Максимов и как бы поступили Вы?</p>				
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания</li> </ul>	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-</p>				Производственная – практика по получению профессиональных умений и опыта

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	- современные методы организации работы трудового коллектива	<p>технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах</li> </ul>	профессиональной деятельности

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>технологических карт и инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы буфета, хлеборезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня); <ul style="list-style-type: none"> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> </li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	